



LES DEUX
DIENSTBACH



Bienvenue chez Les deux
et bonne dégustation vous
souhaite Jéjé et toute l'équipe



LE MENU DU CHEF CHRISTIAN AGUILAR

Maquereau

Gelbschwanzmakrele | Kohlrabi | Yuzu Kosho | Algue

Charentais-Melone

Patisson | Schwarze Oliven | Basilikum | Sumach

Crevettes sauvage

Wildfang Garnele | Mango | Erbse | Wasabi | Vanille

Glace à la bergamote

Bergamot-Sorbet | Joghurt | Lavendel | Ingwer

Agneau de pré-salé et Caille en croûte feuilletée

Duett vom Salzwiesenlamm & der Wachtel Impérial im Blätterteig
Whisky | Cranberry | Cashewkerne

Création du Chef avec la Fromagerie Tourrette

Rovethym Provence | Kirsche | Walnuss

Vive l'abricot

Aprikose | Rosmarin | Grüner Pfeffer | Dinkel

7-Gang 140

Weinbegleitung:

Eine Auswahl aus Gunters Keller

7-Gang 90





Pour commencer

Caviar Osietra 30g

House of Caviar & Fine Food
Crème fraîche de Normandie | Blinis fait maison
68

ENTRÉES

Tatar de veau

Kalbstatar | Kapern | Consommé
Piment d'Espelette | Crème de Normandie
Aufpreis Caviar Osietra 23
2024 Rosé Fumé Pinot noir
Weingut Künstler-Rheingau



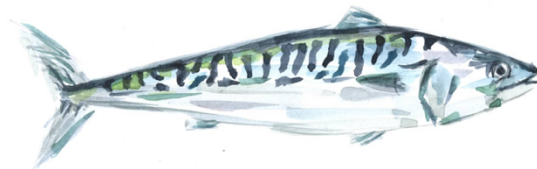
Jeje

Charentais-Melone

Patisson | Schwarze Oliven | Basilikum | Sumach
2022 Grüner Veltliner
Weingut Künstler-Rheingau

Maquereau

Gelbschwanzmakrele | Kohlrabi | Yuzu Kosho | Algue
2024 Kabinett Reichental Riesling
Weingut Künstler-Rheingau



Jeje



PLATS PRINCIPAUX

Célébration de la pomme terre

Kartoffel in ihrer Vielfalt | Junglauch | Gremolata | Citron

2024 Weisser Burgunder Mineral

Weingut Künstler-Rheingau

Le bar sauvage

Wolfsbarsch Wildfang Bretagne | Tomate | Estragon
Moules | Sauce Romanesco

2021 Rüdesheim Berg Roseneck GG

Weingut Künstler-Rheingau

Agneau de pré-salé et Caille en croûte feuilletée

Duett vom Salzwiesenlamm & der Wachtel Impérial im Blätterteig
Whisky | Cranberry | Cashewkerne

2023 Hochheimer Stein Spätburgunder

Weingut Künstler-Rheingau

Pas de deux vom Cochon Ibérique

Canenellini Bohne | Piment d'Espelette | Shiso
Kimchi | Rosine

2022 Chablis 1er Cru Côte de Lechet

Domaine Bernard Defaix-Chablis





FROMAGE ET DESSERTS

Création du Chef avec la Fromagerie Tourrette

Rovethym Provence | Kirsche | Walnuss

Vive l'abricot

Aprikose | Rosmarin | Grüner Pfeffer | Dinkel

2022 Spätlese Pfaffenberg Monopol

Weingut Künstler-Rheingau

Chocolate crémeux

Chocolate noir Original Beans | Amaranth | Yuzu | Himbeere

Graham's Six Grapes Reserve Port

3-Gang 95 4-Gang 110 5-Gang 125 6-Gang 140

Weinbegleitung: Eine Auswahl aus Gunters Keller

3-Gang 39 4-Gang 52 5-Gang 65 6-Gang 78

