La Carte

Salat aus extrafeinen grünen Bohnen, Flusskrebsen, Pfirsich
und Pfifferlingen. Feine Vinaigrette mit frischen Mandeln. 78€

Aalfilet „grün“, leicht geräuchert
und mit Grapefruitmarmelade „Maison Bachès“ 94€

„L’Insolite“ – der König der elsässischen Wälder,
als Tatar, Oscietre-Kaviar „Maison Kaviari“ 20gr – 150€
40gr – 250€

Filets von kleinen Egli aus dem Genfersee « l’Ami Éric »
saft aus karamellisierten Zwiebeln,
mit Zitronenmelisse infundiert und Victoria-Rhabarber 96€

Saibling aus den Cevennen, perlmuttartig gegart in Bienenwachs,
lauwarme Vinaigrette aus Tannenknospen
und zitronige Karotte 105€

Flusszanderfilets mit Rindermark,
Knoblauch, Zitrone und Bresse-Poularde-Saft 99€

La Carte

Sommerliche Reh-Pithiviers,
Sellerie-Tannen-Mousseline und
Jus eines Civets ohne Wein 115€

Rehmedaillon aus eigener Jagd,
Tanne, fermentierte rote Früchte,
oxidierte Pilze und feines milchiges Püree 115€

« Une Chimère » Geflügel der Spitzenklasse von „Maison Miéral“
Blutige Taube, enthaarte Wachtel, Entenküken aus den Dombes
und Perlhuhn der Spitzenklasse

Ein zweiter Gang mit dem jodhaltigen Kaviar und Apfelsoufflé
(für zwei Personen) 145€/pers