Menu | Chasse

Die Jagd in wenigen Bissen

Aal im Blätterteig, Rehkitz,
Hagebutte und geröstete Haselnuss

Filets kleiner Egli aus dem Genfersee, von unserem Freund Éric,
mit einer Sauce aus seltenem Traubenkernöl

Rehzunge,
Milchiges Senfkorn-Dressing

„L'Insolite" – der König der elsässischen Wälder,
als Tatar, Oscietre-Kaviar „Maison Kaviari"

Wildrücken aus unseren Bergen,
Schwarzwurzel
und Jus nach Art eines Weine-freien Civets

Comté aus den ersten Frühlingsweiden,
24 Monate gereift von den Meisterkäsern Lorho

Eine Begegnung zwischen Amazonas-Schokolade
und den Wäldern des Elsass

Das Kulinarische Jagderlebnis

Le Gibier à poils 345€

Dans un souci d'amélioration du bien-être de nos collaborateurs, ce menu est servi pour l'ensemble des convives, jusqu'à 13h30 pour le déjeuner et 20h30 pour le diner