

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, Osciette-Kaviar „Maison Kaviari“ 20gr – 150€
40gr – 250€

Filets von kleinen Felchen aus dem Genfersee à la « Ami Éric »,
mit Mirabellen und Zitronenmelissen-infusiertem Saft 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