

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

Reh-Pithiviers von unseren Jagden,
Sellerie-Tannen-Mousseline und
Jus eines Civets ohne Wein 115€

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

« Une Chimère » aus Wildfedern,
über Holzkohle gegrillt, in Asche gegarte Trüffel

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