

Menu | Automne

Ein Spaziergang im Wald

Zarte Scheiben von unserem Wildbret,
Gamberoni und Charcutière-Vinaigrette

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

Seesaibling, perlmuttartig gegart in Bienenwachs,
lauwarmes Tannensprossen-Vinaigrette und zitronige Karotte

Das junge Sauerkraut,
wilder Kümmel von den Hochebenen von Beauregard, fermentierte rote Früchte

„L’Insolite“ – der König der elsässischen Wälder als Tatar,
Osciètre-Kaviar „Maison Kaviari“ und Eiswürfel mit elsässischem Enzian

Bresse-Poularde „Maison Miéral“,
Brunnenkresse, Poulardenjus mit Vin Jaune und Mark
ODER

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

Käsewagen aus unseren Bergen und von anderswo

Lothringer Mirabellen natur, mit Sudashi-Zitrone erfrischt, knusprige Arlette
mit gebratenen Mirabellen

Feine Tarte mit schwarzen Feigen aus der Provence,
Feigenblatteis, marmoriert mit Brombeeren

Das genussvolle Elsass

L’Eveil des bois

255 Euros

Hors des sentiers

315 Euros

Im Interesse des Wohlbefindens unserer Mitarbeiter
wird dieses Menü für alle Gäste serviert.
Bestellschluss: bis 13.30 Uhr zum Mittagessen und bis 20.30 Uhr zum Abendessen.