



DER FRÜHLING HÄLT IM CHAMBARD EINZUG

Entdecken Sie das Programm

Die frischen Morcheln

Von Montag, 02. März bis Sonntag, 08. März

La Winstub

Die Landkruste mit frischen Morcheln

Das perfekt gegarte Ei, Morcheln und Bärlauch

Die grünen Spargeln aus Mallemort mit frischen Morcheln

Das Milchkälbchen aus der Chartreuse, Morchelrahm

La Table d'Olivier Nasti

Menu « Les Trésors du Printemps »
ein Spaziergang in 4 Gängen

Der Zander aus Flusswasser, grüne Spargeln aus Galis
und frische Morcheln

Die Ente aus den Dombes „Maison Miéral“, gebraten,
leicht über der Glut geräuchert, Bärlauch-Kondiment

Die wilden Frösche von den Hochebenen des Haut-Doubs

Von Montag, 09. März bis Sonntag, 15. März

La Winstub

Die wilden Frösche von den Hochebenen
des Haut-Doubs, in Butter zubereitet

La Table d'Olivier Nasti

Die wilden Frösche aus dem Haut-Doubs
nach Matelote-Art, Wermut und Nussbutter

Die grünen Spargeln aus Mallemort

Von Montag, 16. März bis Sonntag, 22. März

La Winstub

Die grünen Spargeln aus Mallemort, Sauce mousseline,
Dampfkartoffeln und Zitrone

Der knusprige grüne Spargel mit Zitrusfrüchten

Das Seezungenfilet, grüne Spargeln und Sauce mit
gelbem Wein

La Table d'Olivier Nasti

Menu « Les Trésors du Printemps »
ein Spaziergang in 4 Gängen

Der grüne Spargel von Didier Ferreint,
Sauerampfersuppe und Seeigel



DER FRÜHLING HÄLT IM CHAMBARD EINZUG

Die Erbsen „Goutte d'eau“ und die weißen Spargeln von Thomas Jehl

Von Montag, 23. März bis Sonntag, 29. März

La Winstub

Die weißen Spargeln aus dem Elsass von Thomas Jehl
Mimosa-Art, Bärlauch-Vinaigrette

Die weißen Spargeln aus dem Elsass von Thomas Jehl,
Haselnuss-Wildschweinschinken

Die weißen Spargeln aus dem Elsass von Thomas Jehl,
Nordseegarnelen

La Table d'Olivier Nasti

Die Erbse „Goutte d'eau“
Osciètre-Kaviar aus dem Hause KAVIARI

Die außergewöhnlichen Fische aus dem Genfersee von unserem Freund Eric Jacquier

Von Montag, 30. März bis Sonntag, 05. April

La Winstub

Die Matelote von Süßwasserfischen,
hausgemachte Nudeln

La Table d'Olivier Nasti

Der Perlmutter-Saibling mit Bienenwachs,
lauwarme Vinaigrette mit Tannknospen und
zitronierter Karotte

Olivier NASTI

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

