Menu | Automne

Ein Spaziergang im Wald

Aalfilet „grün“, leicht geräuchert
und mit Grapefruitmarmelade „Maison Agrumes Schaller “

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

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

Die Kaisergranate mit Osietra-Kaviar
und Sauerampfer-Sorbet

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

Quitte « Cydonia », mit elsässischem Safran confiert,
feine Tarte und Sudachi-Sorbet

Das genussvolle Elsass

L’Eveil des bois 255 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.