La Carte

Aalfilet „grün“, leicht geräuchert
und mit Grapefruitmarmelade „Maison Agrumes Schaller“ 94€

„L’Insolite“ – der König der elsässischen Wälder,
als Tatar, Oscietre-Kaviar „Maison Kaviari“ 20gr – 150€
40gr – 250€

Kleine Eglifilets aus dem Genfer See von „l’Ami Éric“,
serviert mit einer Sauce aus seltenem Traubenkernöl 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

Pithiviers mit schottischem Moorhuhn,
Tanne und Whisky-Malz-Schmorbraten-Sauce 115€

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

Hase aus der Beauce, „à la Royale“
- Rosa gebratener Hasenrücken, Gamberoni und Stangensellerie-Jus
- Hasenscheibe „à la Royale“
- Hasenschulter nach Art „Sénateur Couteau“
- Gemüse als Würzbeilagen 140€

« 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