

LA CARTE

Der Aal « in Grün », 78€
Leicht geraucht und mit zitrusfrüchten lackiert

Das Elsässische Foie Gras "in Schnee" 75€
Berawecka Sahne und Tomme des montagnes Käse

« L'insolite » der Hirschtartar aus unseren Bergen,
Kaviar Oscière « Maison Kaviari» 40g 215€
20g 115€

LA CARTE

Barschfilets von « l'ami Éric » geröstet auf rohsahne,
Zitronenzeste und Zitronenmelisse 92€

Der Hecht aus dem Genfersee,
krebse mit Rhabarbersaft und sauerampfer,
Gelbwein Sauce 105€

Das Reh unserer berge in Weinblättern
und Sauerkirschensaft aus dem Elsass 110€

Die heisse Gämsenpastete aus dem Weißen See
und Fermentierte schwarze Sommerfrüchte 107€

Ein Geflügelschimäre, 115€/pers
Taube, Ente und Wachtel in Glut gebraten,
Schmelzende Karotte und leicht geräuchertes Püree