

L'EXPRESSION

Das Elsaß in kleinen Happen

Das leicht geräucherte Aalfilet « au vert »
mit zitrusfrüchten lackiert

“Die Compiche des Landes Welche”
Schnecken Markknochen und Zitrone

Der grüne Spargel von “Didier Ferreint”
wilde Ente, Anchovis und wilde Sauerampfer

Die Erbsen “Wassertrpfen”
Geschmorter Salat nach französischer Stil und Kaviar Oscière Gold “Maison Kaviari”

Victoria-Rhabarber und blauer Hummer,
Pfefferöl und Rhabarbersaft

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

Das Milchlamm der Chartreuse,
weisser Spargel, schwarzer knoblauch und Bärlauch

Oder

Die heisse Gämsenpastete aus dem Weißen See
und Fermentierte schwarze Sommerfrüchte (*für zwei personen*)

Munster und kummel zum Essen mit den Fingerspitzen

Erdbeere im Wasser mit Tannenknospen, und eis

Der feine Schokoladenkuchen „Sao Tomé“ soufflé,
Gegrilltes Vanille-Eis

Elsässische Naschereien

Um das Wohlbefinden unserer Mitarbeiter zu verbessern, wird dieses Menü allen Gästen serviert,
bis 13h00 zum Mittagessen und 20h30 zum Abendessen