

# L'EXPRESSION

Das Elsaß in kleinen Happen

Der Aal von der Rhein « in Grün »

Leicht geraucht und mit zitrusfrüchten lackiert

Barschfilets von "l'ami Eric" geröstet auf rohsahne,  
Zitronenzestz und Zitronenmelisse aus unseren Bergen

Der Saibling aus unseren Bergen in Bienenwachs gekocht  
Lauwarmes Honigvinaigrette und Tannebaumöl

Der Hecht des Genfersees und Gelbweinsauce

Sauerkraut von Krautergersheim, Schwarzer Trüffel und Liebstocksaft

« L'insolite » der Hirschtartar aus unseren Bergen,  
Kaviar Osciètre « Maison Kaviari»

Das Reh unserer berge in Weinblättern und Sauerkirschensaft aus dem Elsass

Munster und kummel zum Essen mit den Fingerspitzen

Elsässische Quetschen in Zuckerkruste gekocht,  
leicht duftend mit Zimtstange, Milcheis ribot

Gebratene Aprikose, frische und karamellierte Mandeln,  
frischer Pollenmousse

Elsässische Naschereien

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

210€ (5 Gänge, Käse und 1 Nachspeise)

280€ (7 Gänge, Käse und 2 Nachspeisen)