

L'EXPRESSION

Das Elsaß in kleinen Happen

Das leicht geräucherte Aalfilet « au vert »
mit zitrusfrüchten lackiert

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

Der Hecht, Kalbskopf, vinaigrette und holunder

Die wilde Wachtel,
Kaviar Osciète « Maison Kaviari»

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

Elsässische Naschereien

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