

## UNSERE VORSPEISEN

- Weichgekochtes Ei von Odile Wendling in Lupstein** - *Vegetarisches Gerichte* 28 €  
Deklaration von Pilzen der Saison, Pilzemulsion
- Hokkaidokürbis Raviole** - *Vegetarisches Gerichte* 26 €  
Kastanienmousse und geröstete Haselnüsse aus dem Piemont
- Königliches Langoustinen-Tartar mit Zitrusfrüchte** 38 €  
"Persicus Imperial" Kaviar aus dem Haus Petrossian
- Gebratenes Entenstopfleberschnitzel aus dem Elsass** 30 €  
Pochierte und gebratene Quitte, süß-saure Sauce

## UNSERE HAUPTGERICHTE

- Gebratener Steinbutt "meunière", Grenobloise Garnitur** 40 €  
Pfifferlinge mit Persillade, Textur von Kresse und Hollandaise Sauce
- Gebratener bretonischer blauer Hummer mit Korallenbutter** 58 €  
Barigoule Artischoken und Hommardine Sauce nach Art des Civet
- Kandierte Karottenrosette** - *Vegetarisches Gerichte* 37 €  
Thymian- und Kümmelschaum, Gemüse Jus
- Milchlamm von Christine Spiesser « À la Royale »** 44 €  
Pastinakenpüree, Piquillo-Würze und reduzierte Lammjus
- Taube von Théo Kieffer mit Entenstopfleber aus dem Elsass** 46 €  
Wurzelgemüse, gegrillter Taubenjus
- Medaillon vom Milchkalb aus Aveyron mit halbgekochte Entenstopfleber** 39 €  
Kartoffelgnocchi, Sellerie- und Granny Smith Apfelpüree

## UNSERE NACHSPEISEN

*Am besten zu Beginn der Mahlzeit bestellen.*

- Schokolade** 16 €  
Soufflé-Kuchen mit São Palme 68% Schokolade, Vanilleeis aus Madagaskar
- Apfel**  
Wie ein "pomme noisette", Apfel-Ganache, Haselnuss-Krokant, Granny Smith Apfelsorbet
- Vanille**  
Wie ein "Baba au Rhum", Deklaration von Vanille aus Madagaskar
- Birne**  
Wie eine Birne "Belle-Hélène", Maracaïbo Grand Cru 65% Schokoladensoße
- Käse Auswahl des Affineur René Tournette** 22 €