

KULINARISCHEN SCHÖPFER : NICOLAS STAMM-CORBY & SERGE SCHAAL
CHEF : CÉDRIC KOCH

MENU DÉCOUVERTE

Mise en bouche

Amuse-bouche

Hokkaidokurbis Raviole - *Vegetarisches Gerichte*

Kastanienmousse

Geröstete Haselnüsse aus dem Piemont

Gebratener Steinbutt "meunière", Grenobloise Garnitur

Pfifferlinge mit Persillade

Textur von Kresse und Hollandaise Sauce

Taube von Théo Kieffer mit Entenstopfleber aus dem Elsass

Wurzelgemüse

Gegrillter Taubenjus

Apfel

Wie ein "pomme noisette", Apfel-Ganache

Haselnuss-Krokant, Granny Smith Apfelsorbet

Mignardises

95 € / PERSON

37 € WEINBEGLEITUNG - 3 GLÄSER / PERSON