

OUR STARTERS

UNSERE VORSPEISEN

- French-Style Peas** - *Vegetarian Adaptation Available* **24 €**
Stuffed morels, Colonnata lard, pea pod jus
- Erbsen auf französische Art** - *Auch vegetarisch erhältlich*
Gefüllte Morcheln, Colonnata Speck, Erbsenschoten Jus
- Frog Leg Ballotines** **30 €**
Onion compote in the style of pissaladière
Deglazed cooking jus
- Froschschenkel-Ballotinen**
Zwiebelkompott nach Art der Pissaladière
Mit abgelöscht Bratensaft
- Snails from Rosheim** **28 €**
Wild garlic royale, clear poultry consommé with sorrel oil
- Schnecken aus Rosheim**
Bärlauch-Royale, klare Geflügelconsommé mit Sauerampferöl verfeinert
- Leeks from Riedinger Farm in Vinaigrette** - *Vegetarian dish* **26 €**
Egg white tartare, leek green sabayon
- Lauch von der Ferme Riedinger in Vinaigrette** - *Vegetarisches Gericht*
Eiweiß-Tatar, Sabayon vom Lauchgrün

OUR FISHES - UNSERE FISCHE

Arctic Char Fillet from Sparsbach

Artichoke textures, smoked trout roe
Creamed fish bone jus

41 €

Sparsbach Seesaiblingsfilet

Artischocken in verschiedenen Texturen, geräucherter Forellenkaviar
Cremiger Fischfond

Roasted Halibut Fillet

Swiss chard ravioli "à la grenobloise", asparagus celtuce condiment
Horseradish hollandaise

48 €

Gebratenes Heilbuttfilet

Mangoldravioli nach Grenobler Art, Spargelsalat vom Celtuce
Sauce Hollandaise mit Meerrettich

Royal Langoustine Lightly Seared

Broccoletti and fennel brunoise
Shellfish quenelle, coral velouté

54 €

Kaiserliche Langustine leicht Gegrillt

Brunoise von Broccoletti und Fenchel
Krebstiere-Quenelle, Korallenvelouté

OUR MEATS - UNSERE FLEISCH

Pigeon from Théo Kieffer Roasted on the Breasts

Oxidised mushroom purée, fermented red fruits condiment
Grand Veneur sauce

46 €

Gebratene Taubenbrüste von Théo Kieffer

Püree von oxidierten Pilzen, fermentiertes Rotfruchtkondiment
Grand Veneur Sauce

Milk-Fed Veal Medallion

Green asparagus, stuffed spring onion
Reduced veal jus

42 €

Medaillon vom Milchkalb

Grüner Spargel, gefüllte Frühlingszwiebel
Reduzierter Kalbsjus

Sisteron Lamb Saddle

Japanese eggplant with miso, black garlic condiment
Sage vinegar, reduced lamb jus

48 €

Lammrücken aus Sisteron

Japanische Aubergine mit Miso und schwarzem Knoblauch Salbeinessig
Reduzierte Lammsauce

OUR VEGETAL DISH - UNSER GEMÜSEGERICHT

Zucchini and Lentil Rosette

Lentils deglazed with sherry vinegar and espuma
Sauce vierge with marigold oil

37 €

Rosette von Zucchini und Linsen

Linsen mit Sherryessig abgelöscht, als Espuma serviert
Sauce Vierge mit Tagetesöl

OUR DESSERTS

UNSERE NACHSPEISEN

*To be ordered preferably at the beginning of the tasting.
Am besten zu Beginn der Essens bestellen.*

18 €

Chocolate Soufflé Pie

Maracaibo Grand Cru 65% chocolate, Madagascar vanilla ice cream

Schokoladen Soufflé-Kuchen

Maracaibo Grand Cru 65% Schokolade, Vanilleeis aus Madagaskar

Strawberry & Meadowsweet

Strawberry variations, Piedmont hazelnut crunch
Thyme and dill ice cream

Erdbeere & Mädesüß

Variation von der Erdbeere, Haselnuss-Crunch aus dem Piemont
Thymian- und Dilleis

Alsace honey and pineapple

Blancmange with fir honey, iced parfait with Timut pepper berry
Victoria pineapple tartare

Elsässer Honig und Ananas

Blancmanger mit Tannenhonig, geeistes Parfait mit Timut-Pfefferbeere
Tatar von Victoria-Ananas

Caramelized Tatin-Style Apple

Whipped ganache infused with sobacha, Spiced caramel

Karamellisierter Tatin-Apfel

Aufgeschlagene Ganache, mit Sobacha infundiert, Gewürzkaramell

Selection of Cheeses from Maison Lorho

Käseauswahl von Maison Lorho

24 €