

# MENU VÉGÉTAL

## Éveil du Palais

### Amuse-bouche

#### Leeks from Riedinger Farm in Vinaigrette

Egg white tartare, leek green sabayon

#### Lauch von der Ferme Riedinger in Vinaigrette

Eiweiß-Tatar, Sabayon vom Lauchgrün

#### French-Style Peas

Stuffed morels, pea pod jus, vegetable sauce

#### Erbesen auf französische Art

Gefüllte Morcheln, Jus von Erbsenschoten, Gemüsesauce

#### Zucchini and Lentil Rosette

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

#### Rosette von Zucchini und Linsen

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

*Selection of Cheeses from Maison Lorho - 15€*

*Käseauswahl von Maison Lorho - 15 €*

## Prélude

#### Chocolate Soufflé Pie

Maracaibo Grand Cru 65% chocolate, Madagascar vanilla ice cream

#### Schokoladen Soufflé-Kuchen

Maracaibo Grand Cru 65% Schokolade, Vanilleeis aus Madagaskar

## Mignardises

**95 €**

FOOD AND WINE PAIRING 3 GLASSES - 10 CL - 39 € / NON-ALCOHOLIC 3 GLASSES - 10 CL - 29 €  
WEINBEGLEITUNG 3 GLÄSER - 10 CL - 39 € / ALKOHOLFREI 3 GLÄSER - 10 CL - 29 €

# MENU DÉCOUVERTE

## Éveil du Palais

### Amuse-bouche

#### Snails from Rosheim

Wild garlic royale, clear poultry consommé with sorrel oil

#### Schnecken aus Rosheim

Bärlauch-Royale, klare Geflügelconsommé mit Sauerampferöl verfeinert

#### Arctic Char Fillet from Sparsbach

Artichoke textures, smoked trout roe  
Creamed fish bone jus

#### Filet vom Seesaibling aus Sparsbach

Artischocken in verschiedenen Texturen, geräucherter Forellenkaviar  
Cremiger Fischfond

#### Sisteron Lamb Saddle

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

#### Lammrücken aus Sisteron

Japanische Aubergine mit Miso und schwarzem Knoblauch Salbeinessig  
Reduzierte Lammsauce

*Selection of Cheeses from Maison Lorho - 15€*

*Käseauswahl von Maison Lorho - 15 €*

## Prélude

#### 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

## Mignardises

**105 €**

FOOD AND WINE PAIRING 3 GLASSES - 10 CL - 39 € / NON-ALCOHOLIC 3 GLASSES - 10 CL - 29 €  
WEINBEGLEITUNG 3 GLÄSER - 10 CL - 39 € / ALKOHOLFREI 3 GLÄSER - 10 CL - 29 €

# MENU DÉGUSTATION

## Éveil du Palais

### Amuse-bouche

#### Royal Langoustine Tartare with Citrus

Tsar Impérial Acipenser caviar from Petrossian, yuzu vinaigrette

#### Tatar von Kaiserlichen Langustinen mit Zitrusfrüchten

Acipenser „Tsar Impérial“-Kaviar aus dem Hause Petrossian, Yuzu-Vinaigrette

#### Frog Leg Ballotines

Onion compote in the style of pissaladière, deglazed cooking jus

#### Froschschenkel-Ballotinen

Zwiebelkompott nach Art der Pissaladière mit Bratensaft abgelöscht

#### Arctic Char Fillet from Sparsbach

Artichoke textures, smoked trout roe, creamed fish bone jus

#### Sparsbach Seesaiblingsfilet

Artischocken in verschiedenen Texturen, geräucherter Forellenkaviar, cremiger Fischfond

#### Roasted Halibut Fillet

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

#### Gebratenes Heilbuttfilet

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

#### Pigeon from Théo Kieffer Roasted on the Breasts

Oxidised mushroom purée, fermented red fruits condiment, Grand Veneur sauce

#### Gebratene Taubenbrüste von Théo Kieffer

Püree von oxidierten Pilzen, fermentiertes Rotfruchtkondiment, Grand Veneur Sauce

*Selection of Cheeses from Maison Lorho - 15€*

*Käseauswahl von Maison Lorho - 15 €*

## Prélude

#### Citrus Pavlova

Kumquat, Bergamot and Calamansi in textures, crisp meringue

#### Pavlova mit Zitrusfrüchten

Kumquat, Bergamotte und Kalamansi in Texturen, knusprige Meringue

## Mignardises

**125 €**

FOOD AND WINE PAIRING 5 GLASSES - 8 CL - 52 € / NON-ALCOHOLIC 3 GLASSES - 10 CL - 29 €  
WEINBEGLEITUNG 5 GLÄSER - 8 CL - 52 € / ALKOHOLFREI 3 GLÄSER - 10 CL - 29 €