



CONFESSION D'UN CUISINIER

148 €

Loblied auf die Region in wenigen Bissen

~

Um Ihren Appetit zu wecken, erzählen wir Ihnen...

„Shabu-Shabu vom Reh mit Algen und Pilzen in
verschiedenen Texturen“

~

Die Langustine

Fein geschnitten, Ajo Blanco, Pfirsiche,
Eisenkraut & Mandeln

~

Im offenen Meer gezüchtete Seeohr

Meunière-Art gebraten, Muschelbrühe, Kohlrabi,
Algen & Safran

~

Von meinem Freund Stéphane gefangene Glattbutt

Flammierter Lichette, Artischocken à la Barigoule,
Sauce vierge mit Beifuß

~

Zucchini-Blüte, gefüllt mit Krabbenfleisch

Consommé aus alten Tomatensorten mit Ingwer,
Kümmel und Zitronengras

~

Hähnchen nach elsässischer Tradition

Brust in Kruste gebacken, Keule mit Foie Gras und
Sommertrüffel, gebratener Sucrine-Kern,
Salsa Verde als Beilage

~

Sélection de fromages affinés par la Maison Lorho
(supplément 20 euros)

~

Himbeere

In einem feinen Gourmet-Törtchen mit Holunderblüten

~

Einige kleine Köstlichkeiten

Les accords vins en 6 verres (10cl) 78 euros

Les accords sans alcool en 6 verres (10cl) 50 euros

Les accords Grands Vins Prestige - voir avec notre Sommelier

Les produits peuvent être adaptés selon les arrivages

Prix net, service et taxes compris