

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

MENU DÉCOUVERTE

Mise en bouche

Amuse-bouche

Hokkaidokurbis Raviole

Kastanienmousse
Geröstete Haselnüsse aus dem Piemont

Gebratener Turbot "Meunière" mit "Grenobloise" Garnitur

Knackiges Gemüse-"Vierge"
Kresse-Textur, Hollandaise-Sauce

Taube von Théo Kieffer mit Entenstopfleber aus dem Elsass

Wurzelgemüse
Gegrillter Taubenjus

Apfel - Haselnuss

Apfel-Variation, Haselnuss aus Piemont
Granny Smith Apfelsorbet

Mignardises

95 € / PERSON

37 € WEINBEGLEITUNG - 3 GLÄSER / PERSON