

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