

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

MENU DÉCOUVERTE  
95€ / PERSON

**Éveil du Palais**

**Amuse-bouche**

**Schnecken aus Rosheim**  
Kressecreme, klarem Geflügelconsommé

**Filet vom Seesaibling**  
Tarbais-Bohnen-Ragoût, cremigem Fisch-Sauce und Basilikumöl  
Geräucherter Forelleneier aus dem Haus Petrossian

**Aubrac Rinderfilet von Christine Spiesser nach Rossini-Art**  
Trüffelbutter-Crouton, gefüllte Morcheln, frischen Erbsen, kräftigen Sauce

*Käse Auswahl des Affineur René Tourrette - 15€*

**Erdbeeren und Mädesüß**  
Erdbeeren Variation, Piemont-Haselnuss-Crunch  
Thymian- und Dilleis

**Mignardises**

MENU VÉGÉTAL  
85€ / PERSON

**Éveil du Palais**

**Amuse-bouche**

**Lauch aus dem Riedinger-Hof mit Vinaigrette**  
Eiweiß-Tatar, Lauchgrün-Sabayon

**Erbsenpüree-Raviole**  
Erbsen nach französischer Art, Nussbutter

**Garnierte Artischocken mit kleinen Gemüsen**  
Vierge-Sauce, Dillöl

*Käse Auswahl des Affineur René Tourrette - 15€*

**Schokoladen Soufflé-Kuchen**  
Maracaibo Grand Cru 65% Schokolade, Vanilleeis aus Madagaskar

**Mignardises**

**WEINBEGLEITUNG - 3 GLÄSER - 37€**