UNSERE VORSPEISEN

Flammierte Rotbarbe Kirschen und grüne Bohnen, Mertensies Gewürz Mandelmilch mit Kirsche Kombucha	30 €
Königliches Langoustinen-Tatar mit Zitrusfrüchte "Persicus Tsar Impérial" Kaviar aus dem Haus Petrossian	39 €
Schnecken aus Rosheim Kressecreme, klarem Geflügelconsommé	28 €
Lauch aus dem Riedinger-Hof mit Vinaigrette - <i>Vegetarisches Gericht</i> Eiweiß-Tatar, Lauchgrün-Sabayon	24 €
Heirloom-Tomate, Geräucherter elsässischer Whisky - <i>Vegetarisches Gericht</i> Tomatensorbet nach Chutney-Art	26 €

UNSERE HAUPTGERICHTE

Sparsbach Seesaiblingsfilet Sommergemüse, Kräuterpaniermehl Beurre Blanc mit Verjus	38 €
Zanderrücken und Zucchini Cremigem Fisch-Sauce und Basilikumöl Geräucherter Forelleneier aus dem Haus Petrossian	41 €
Blauer Hummer Königlicher hummer, korallen-sabayon, Broccoletti und Kapuzinerkresse	62 €
Gebratene Taubenbrüste von Théo Kieffer Anna-Kartoffeln, gelben Austernpilzen aus dem Elsass Dattel-Ingwer-Kondiment, Grand Veneur Sauce	46 €
Filet vom Aubrac-Rind Auberginen-Tatin, Pfifferlinge mit gehackter Petersilie und Knoblauch Schalottenkonfitüre mit Madeirawein, vollmundiger Saft	54 €
Médailon vom Milchkalb aus Aveyron Karamellierter Karottenpüree, Fleur de Sel- und Haselnusspraline Karottengrün-Texturen	42 €
Garnierte Artischocken mit kleinen Gemüsen - <i>Gemüsegericht</i> Vierge-Sauce, Dillöl	37 €

UNSERE NACHSPEISEN

Am besten zu Beginn der Verkostung bestellen.

Schokoladen Soufflé-Kuchen Maracaibo Grand Cru 65% Schokolade, Vanilleeis aus Madagaskar	16 €
Erdbeeren und Mädesüß Erdbeeren Variation, Piemont-Haselnuss-Crunch, Thymian- und Dilleis	
Aprikose und Lavendel Lavendelaufguss in Ganache und Eiscreme, Aprikosen-Texturen	
Kirsche und Sobacha Kirschmarmelade, cremige Namelaka mit Sobacha Likör-Ganache "L'Ermitage Saint Valbert" von Maison Peureux	
Honig aus dem Elsass und Ananas Wald Honig-Blanc-Manger, Timut-Beeren-Eis, Victoria Ananastatar	
Käseauswahl von Maison Lorho	24 €