

Menu dégustation

soir uniquement

Duo de filets de lapin fumé au romarin et de lièvre juste saisis, 25
vinaigrette de figue, sablé a la noisette et kaki caramélisé

Duo aus geräuchertem Kaninchenfilet mit Rosmarin und kurz angebratenem Hasenfilet, Feigenvinaigrette, Haselnuss-Sablé und karamellierte Kaki

—

Saint-Jacques sautée sur sa butternut saisie à la cannelle, 29
purée de courge, figue de barbarie

Gebratene Jakobsmuschel auf mit Zimt angebratenem Butternut, Kürbispüree, Kaktusfeige

—

Rack de chevreuil, sauce moutarde de Bénichon, 55
spaetzlis et garniture chasse

Rehrücken, Bénichon-Senfsauce, Spätzli und Jagdbeilagen

—

Assiette de fromages 14

Käseteller

—

Tiramisù au matcha yuzu et son sorbet 14

Matcha-Yuzu-Tiramisu mit Sorbet

Menu du maraîcher

soir uniquement

Carpaccio de betterave cuite et crue, vinaigrette de café, 19
grenade, tartare de pommes acidulées à la coriandre

Carpaccio von gekochter und roher Rote Bete, Kaffee-Vinaigrette, Granatapfel, Tatar von säuerlichen Äpfeln mit Koriander

—

Butternut saisie à la cannelle, purée de courge, 26
figue de barbarie et fromage bleu au lait de chèvre

Butternut mit Zimt angebraten, Kürbispüree, Kaktusfeige und Blauschimmelkäse aus Ziegenmilch

—

Assiette du chasseur sans fusil 25

Jagdteller ohne Gewehr (Jagdbeilagen)

—

Assiette de fromages 14

Käseteller

—

Tiramisù au matcha yuzu et son sorbet 14

Matcha-Yuzu-Tiramisu mit Sorbet