

Speisekarte

Brustfilet von der **Ringeltaube** und **Foie Gras**, glasiert mit Beûtchin-apfel,
auwarme brioche mit butter aus Les Reussilles /// 75.-

Ei aus Le Noirmont mit einer überraschung von **Steinpilzen**,
emulsion von karamellisierten grauen schalotten /// 80.-

Soufflé von der Seeländer **Karotte**, pflanzliche essenz mit **Enzian** vom Crêt-du-Puy /// 78.-

Millefeuille vom glasierten **Kohlrabi**, reduktion von fermentiertem kohl mit **Saucisse d'Ajoie IGP** /// 78.-

Jakobsmuscheln aus der **Normandie**, glasig serviert, säuerliche variation vom **Butternuss** mit Verjus /// 80.-

Zander aus einem Schweizer See, sanft gedämpft, Mathias Probins **Flusskrebse**, mit estragon verfeinert /// 80.-

Blauer **Hummer**, in seiner schale gebraten, violette artischocken und **Hummerkoralle** mit Cognac /// 95.-

Bresse-**Geflügel**, im ofen gebraten,
bernsteinfarbener jus mit **weissem Trüffel** aus Alba und kartoffelpüree /// 120.-

Gegrilltes **Rehfilet** mit confierten roten rüben,
Grand-Veneur-sauce mit eingelegten **Schwarzen Johannisbeeren** /// 85.-

Auswahl an frischem und gereiftem **Käse** aus dem **Juramassiv** /// 35.-

Knuspergebäck mit regionaler **Quitte** und **Gewürzbroteis** /// 30.-

Variation von gerösteten **Haselnüssen** aus Cottens, **Bergamotte**-sorbet /// 30.-

Auswahl an **Eiscremes** und **Sorbets** /// 30.-

Entdeckungsreise durch drei Felchlin Grand-Cru-**Schokoladen** /// 35.-