

# Speisekarte

Vinzeler **Bohnen** und **Fichtensprossen** aus Le Noirmont, vinaigrette mit geräuchertem Felchenrogen /// 75.-

Blauer **Hummer** kalt serviert mit Sommergemüse, krustentieressenz mit **Ingwer** /// 90.-

\*\*\*\*\*

AOP-**Miesmuscheln** vom Mont-Saint-Michel mit Chasselas geöffnet, barigoule von violetten **Artischocken** /// 78.-

**Überraschungsei** von Les Barrières nach Art **Dubarry**, holunderblüten-Velouté aus den Freibergen /// 78.-

Cappelletti mit **Pfifferlingen** und knusprigen Kalbsbries, emulsion mit **Mädesüss** aromatisiert /// 78.-

\*\*\*\*\*

**Saibling** aus Soubey, pochiert mit Feldthymian, säuerlicher Fischfond mit bunten **Tomaten** aus dem Seeland /// 78.-

**Steinbuttfilet** aus Küstenfischerei nach Müllerinart gebraten, grätenreduktion mit **Kapernblüten** /// 85.-

\*\*\*\*\*

Gebratene Brust von der Bresse-**Taube** mit Kümmel, karkassenjus mit jungen **Karotten** /// 80.-

Goldbraun gebratene **Bresse-Poularde**, **Pfifferlingsrahm** mit Vin Jaune und Kartoffelpüree /// 82.-

Edles **Wagyu**-Rindfleisch, blutig serviert, jus von gegrillter **Ratatouille** /// 95.-

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

**Erdbeeren** von der Montagne de Saules und Magerquark aus Les Reussilles, **Basilikumsorbet** /// 30.-

Gefrorenes Vacherin mit Walliser Aprikosen, **Verbenensorbet** /// 30.-

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

Tarte mit roten und schwarzen **Früchten**, Madagascar-**Vanilleglace** /// 35.-