

ENTDECKUNG MENU
VON 340 CHF
8 GERICHTE
KOMPONENTEN DER BESTEN
PRODUKTEN VOM MOMENT

GASTRONOMISCHE MENÜ

CHF 410

Kalte Marinière von **Herzmuscheln** und **violetten Seeigeln**,
gewürzt mit Cépage d'Or und schwarzen Perlen



Gänseleber überzogen mit Grive de Féchy,
Chutney von Williamsbirnen, gesäuert mit Pulpeux du Moulin

Jakobsmuscheln karamellisiert, mit Kürbis und Kastanien gebraten,
Reduktion mit « Grain Noble »

Überraschungseier mit jungen Spinatsprossen aus Orny,
leichte Creme mit **weissen Alba-Trüffeln**

Rücken vom **Steinbutt**, sorgsam mit Dézaley gedämpft,
knackiger Lattich und Petersilienöl

Medaillons von **Blauem Hummer**, mariniert mit Balti Curry,
Scheren fein gewürzt, gebratene Schwarzwurzeln mit Corail

Alpengämse, Stil «Poivrade» zubereitet
oder
Wildhase à la Royale « Hôtel de Ville »



Frischem und gereiftem **Käse**



Knuspriger Käfig mit **Clementinen**, Zesten von Zitrusfrüchten,
erfrischendes Sorbet und Estragon-Sprossen

Spindel von gebratenen **Gala-Äpfeln**, leicht schokoladig,
Eiscreme mit Rum und kandierten Trauben

Naschereien