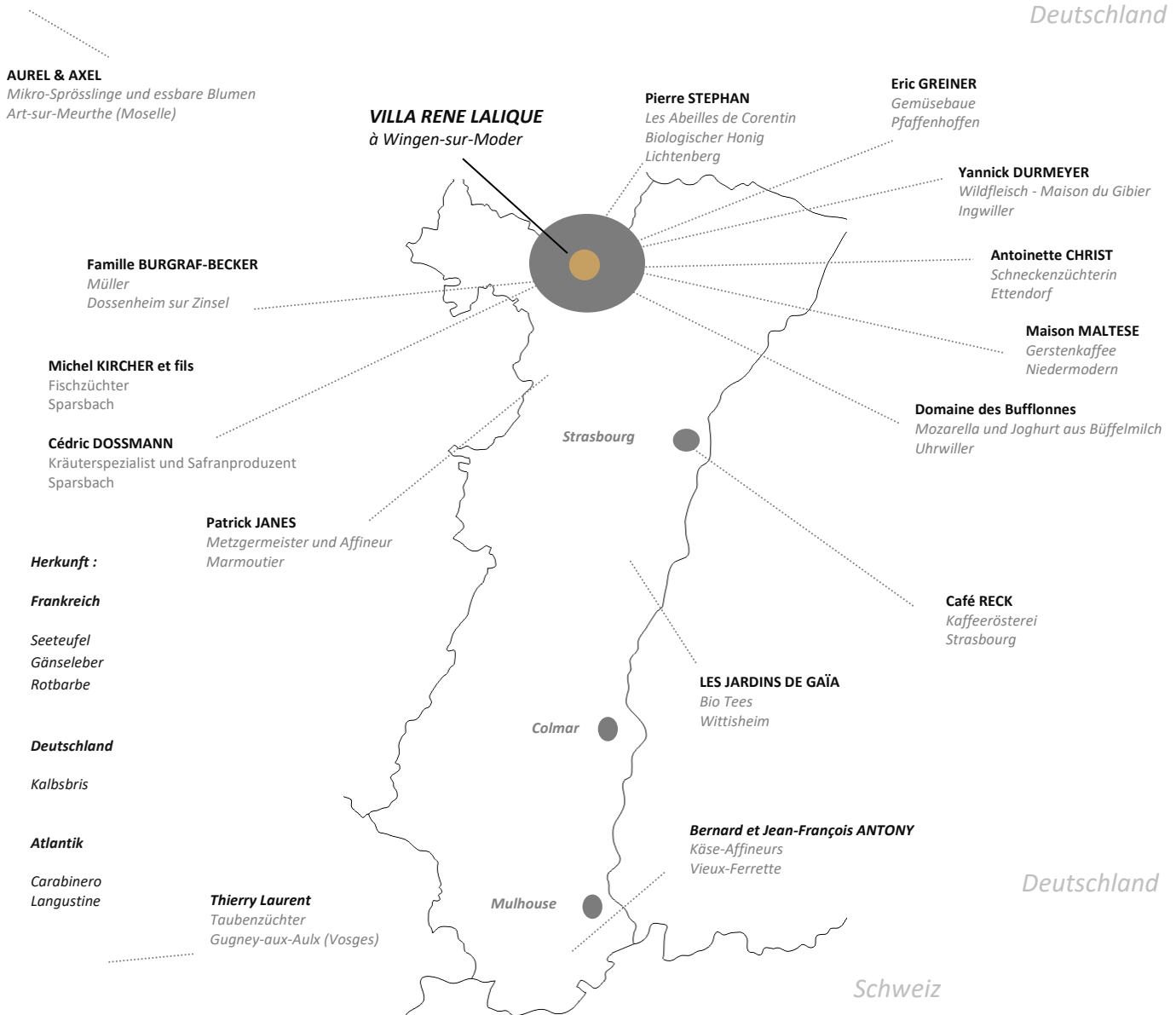


Chef de Cuisine Paul STRADNER sowie Chef Pâtissier Jonathan BUNEL präsentieren Ihnen eine Auswahl der wichtigsten lokalen Produzenten, die in ihren Gerichten eine besondere Rolle einnehmen:





VILLA RENÉ LALIQUE

2015 - 2025

HERBSTSPAZIERGANG

GAUMENSCHMAUS

*

DAS PERFEKTE EI „SARAH BERNHARDT“

*

FRANZÖSISCHE GÄNSELEBER

WEINTRAUBEN – MARONI - SAUVIGNON

*

KOHLRABI

SCHWARZE TRÜFFEL – MIMOLETTE - SPINAT

*

INTERMEZZO

*

„LIÈVRE À LA ROYALE“

KÖNIGLICHER HASE NACH FRANZÖSISCHER TRADITION

*

BIRNE

JOGHURT - KARAMELL – INGWER

*

PETIT FOURS

Wingen-sur-Moder, Mittwoch, 13. November 2025

ALS ERGÄNZUNG ZU IHRER VERKOSTUNG:

KÄSEPLATTE DER MEISTER BERNARD UND JEAN-FRANÇOIS ANTONY

ZUM TEILEN (*für 2 personen*): AUSWAHL DER KÄSESORTEN DER MEISTER BERNARD UND JEAN-FRANÇOIS ANTONY

KULINARISCHES SPIEL DES CHEFS

SÜßE DER SOMMELIERS



35€

45€

15€

22€