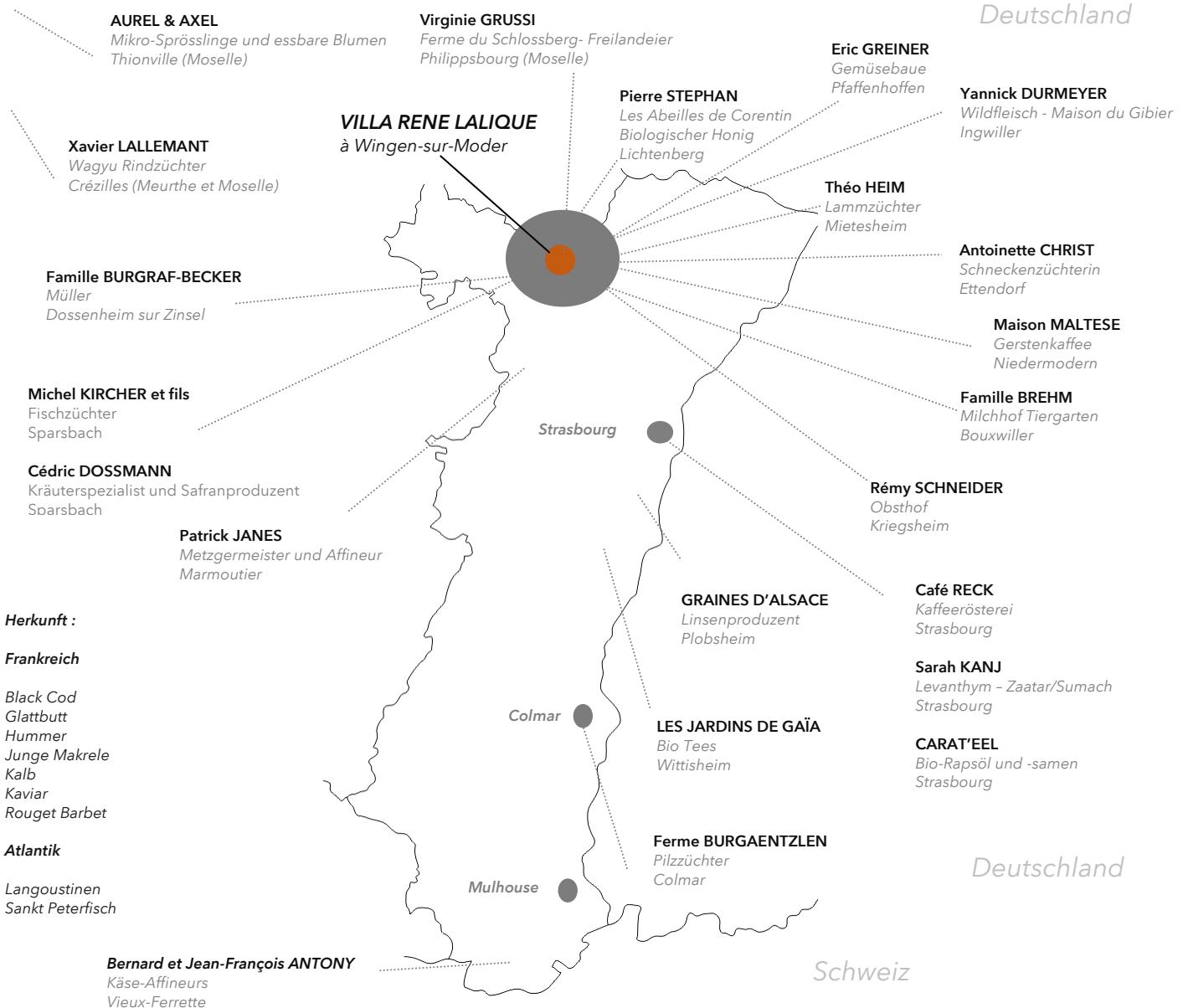


Villa René LALIQUE

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:



TERROIR DER VILLA RENE LALIQUE

Mit einer 100% vegetarischen Version

PERFEKTES EI MIT RAPS

ROTE BEETE DEKLINATION

ROTE BETE - GRÜNER APFEL - ZIEGENKÄSE

SALATE VON LINSEN AUS DEM ELSASS

KUMQUAT - FICHTE

KICHERERBSEN

ZITRONE - JOGHURT - CURRY

SELLERIE

KÜRBISKERNE UND SEIN ÖL - MEERRETTICH

ODER

ROUGET BARBET

SAFRANBOUILLON - ROTE PAPRIKA - FENCHEL (+ €13)

CAPPUCCINO VON KARTOFFEL UND TRÜFFEL

KAROTTEN TARTE

BRAUNER GEMÜSEJUS - MOHN

ODER

ENTENBRUST

HAGEBUTTE - KERBELWURZEL - ENTENJUS MIT CHARTREUSE REDUZIERT (+ €13)

QUITTE

HONIG - YUZU

€ 190

Ergänzend zu Ihrer Auswahl kann jedes der unten genannten Gerichte
in das Menü ihrer Wahl integriert werden, oder eines der Gerichte ersetzen.

CAPPUCCINO KARTOFFEL – TRÜFFEL € 25

KAVIAR UND RIND (30gr) € 130
Kaviar Vintage (Sturia) – Rindertatar Als Ersatz für ein Menügericht € 65

ROHE LANGOUSTINE UND ZITRUSFRÜCHTE VON DER DOMAINE BACHES € 95
Kumquat – Cedrat/Limette – Yuzu Als Ersatz für ein Menügericht € 40

SANKT PETERSFISCH (für 2 Personen) € 210
Sankt Petersfisch in der Salzkruste -Kräuterrisotto - Sauce Vierge Als Ersatz für ein Menügericht € 65

ENTRECOTE DE BŒUF WAGYU AUS LOTHRINGEN € 350
(für 2 Pers. am Tisch tranchiert) Als Ersatz für ein Menügericht € 220
Jus de Boeuf – Süßkartoffel - Schwarzer Knoblauch

GERICHTE AUS UNSEREN MENÜS KÖNNEN SIE AUCH „À LA CARTE“ AUSWÄHLEN

Jedes Gericht: € 75 ODER vegetarisches Gericht: € 50

KÄSE € 35
Käse von den Käsemeistern Bernard und Jean-François Antony

PERFEKTES EI MIT RAPS

ROTE BEETE DEKLINATION

ROTE BETE - GRÜNER APFEL - ZIEGENKÄSE

FRANZÖSISCHER KAVIAR

KAVIAR „ORIGIN“ (STURIA) - LACHSFORELLE AUS SPARSBACH

BLAUER HUMMER

RETTICH - HUMMER CORAIL - FICHTENSCHAUM

KARTOFFELNUDELN

SCHNECKEN - PETERSILIE - MEERETTICH

KARPEN AUS SPARSBACH

KARTOFFEL - WINTERTRÜFFEL - NUSSBUTTER

CHICORÉE - BITTERORANGE

KARDAMOM - INGWER - KARMIN

REHRÜCKEN

WEISSKOHL - BERGAMOTTE - REDURZIERTES JUS MIT GERÖSTETEM GERSTENKAFFEE

QUITTE

HONIG - YUZU

€ 260

PERFEKTES EI MIT RAPS

ROTE BEETE DEKLINATION

ROTE BETE - GRÜNER APFEL - ZIEGENKÄSE

JUNGE MAKRELE

STEINPILZE - SAUERAMPFER - PLANKTON

ODER

SAIBLING AUS SPARSBACH

ROH MARINIERT UND GERÄUCHERT - ZWETSCHGE - GRÜNER APFEL - SCHNITTLAUCHÖL

INTERMEZZO

GLATTBUTT

ARTISCHOCKE - SERPOLET - BEURRE BLANC MIT MUSCHELSAFT

ODER

ROUGET BARBET

SAFRANBRÜHE - ROTE PAPRIKA - FENCHEL

CAPPUCCINO VON KARTOFFEL UND TRÜFFEL

ENTENBRUST

HAGEBUTTE - KERBELWURZEL - ENTENJUS MIT CHARTREUSE REDUZIERT

ODER

SPANFERKELRÜCKEN

BUTTERNUT-KÜRBIS - BIER - KÜRBISKERNE

BIRNE

JOGHURT - KARAMELL - INGWER

O U

HASELNUSS

PARFAIT - MILLOT-SCHOKOLADE 74% - UMESHU

€ 220

PERFEKTES EI MIT RAPS
* * *

ROTE BEETE DEKLINATION
ROTE BETE - GRÜNER APFEL - ZIEGENKÄSE
* * *

JUNGE MAKRELE
STEINPILZE - SAUERAMPFER - PLANKTON
ODER
SAIBLING AUS SPARSBACH
ROH MARINIERT UND GERÄUCHERT - ZWETSCHGE - GRÜNER APFEL - SCHNITTLAUCHÖL
* * *

CAPPUCCINO VON KARTOFFEL UND TRÜFFEL
* * *

GLATTBUTT
ARTISCHOCKE - SERPOLET - BEURRE BLANC MIT MUSCHELSAFT
ODER
ROUGET BARBET
SAFRANBRÜHE - ROTE PAPRIKA - FENCHEL
ODER
ENTENBRUST
HAGEBUTTE - KERBELWURZEL - ENTENJUS MIT CHARTREUSE REDUZIERT
ODER
SPANFERKELRÜCKEN
BUTTERNUT-KÜRBIS - BIER - KÜRBISKERNE
* * *

BIRNE
JOGHURT - KARAMELL - INGWER
O U
HASELNUSS
PARFAIT - MILLOT-SCHOKOLADE 74% - UMESHU

€ 160

Dieses Menü wird serviert, wenn sich alle Gäste an einem Tisch dafür entscheiden.

*Dieses Menü wird Freitagabend sowie Samstagmittag und abends nicht angeboten.
(gilt nicht an Vorabenden von Feiertagen, an Feiertagen und an besonderen Abenden)*

KÄSE

Käse von den Käsemeistern Bernard und Jean-François Antony

€ 35

SÜSSE MOMENTE
von Jonathan BUNEL

Ergänzend zu Ihrer Verkostung, jeder der untenstehenden süße Momente kann auch in die Menüauswahl integriert werden.
Oder ersetzen Sie eines der Gerichte.

BIRNE

JOGHURT - KARAMELL - INGWER

€ 35

Als Ersatz für das Dessert des Menüs € 15

HASELNUSS

PARFAIT - MILLOT-SCHOKOLADE 74% - UMESHU

€ 38

Als Ersatz für das Dessert des Menüs € 18

QUITTE

HONIG - YUZU

€ 35

Als Ersatz für das Dessert des Menüs € 15

SCHOTTISCHER SAVARIN

CHANTILLY MIT LEBKUCHENGESCHMACK - ORANGE

€ 38

Als Ersatz für das Dessert des Menüs € 18