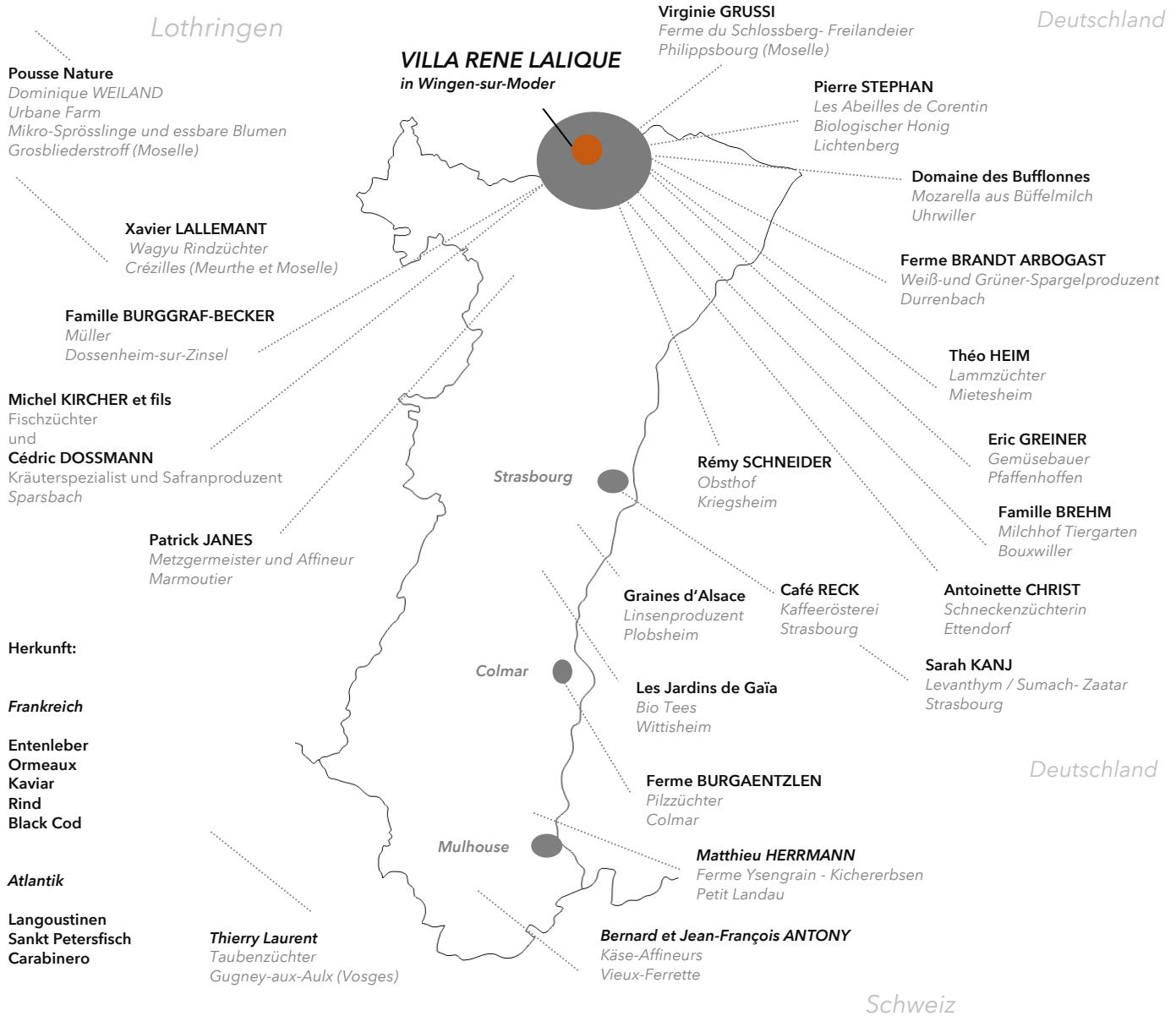


Villa René LALIQUE

Chef de Cuisine Paul STRADNER sowie Chef Pâtissier Nicolas MULTON 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
SENF - ESSIGGURKE - KAPERN - SPINAT - ESTRAGON
* * *

ELSÄSSISCHE KICHERERBSEN
* * *

SALATE VON LINSEN AUS DEM ELSASS
KUMQUAT - FICHTE
* * *

GRÜNER SPARGEL
GRAPEFRUIT - HOLUNDER
* * *

MONOCHROM VON ERBSEN
YUZU - BÜFFELMOZZARELLA
ODER
ROUGET BARBET
SAFRANBOUILLON - ROTE PAPRIKA - FENCHEL (+ €13)
* * *

MORCHELN
WEISSER SPARGEL - BRUNNENKRESSE - WALDZIEST
* * *

KAROTTEN TARTE
BRAUNER GEMÜSEJUS - MOHN
ODER
LAMMRÜCKEN IM STRUDELTEIG
ZWIEBELN - SUMACH - ZAATAR - MILDE KNOBLAUCH CREME (+ €13)
* * *

ERDBEERE - FICHTE ABIES LAGRIMUS

€ 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 - Pommes Anna - 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
SENF - ESSIGGURKE - KAPERN - SPINAT - ESTRAGON
* * *

ELSÄSSISCHE KICHERERBSEN
* * *

MONOCHROM VON ERBSEN
YUZU - BÜFFELMOZZARELLA
* * *

KARTOFFELNUDELN
SCHNECKEN - PETERSILIE - MEERETTICH
* * *

LAUWARMER CARABINERO
KOPFSALAT - MEXIKANISCHE ZITRONE - KABOSU
* * *

BLACK COD
LAUCH - GERÄUCHERTES KARTOFFEL PÜREE - SARDELLE
* * *

ENTENLEBER
GEBRATENE ENTENLEBER - A L'ORANGE
* * *

TAUBENBRUST
BUNTE KAROTTEN - KUMQUAT- KREUZKÜMMEL SAUCE
* * *

ERDBEERE - FICHTE ABIES LAGRIMUS

€ 260

PERFEKTES EI
SENF - ESSIGGURKE - KAPERN - SPINAT - ESTRAGON
* * *

ELSÄSSISCHE KICHERERBSEN
* * *

ENTENLEBER
CHAMPIGNONS DE PARIS - ZITRONENCREME - BRIOCHE
ODER
SAIBLING AUS SPARSBACH
ROH MARINIERT UND GERÄUCHERT - RHABARBER - GRÜNER APFEL- SCHNITTLAUCHÖL
* * *

INTERMEZZO
* * *

ORMEAUX
GRÜNER SPARGEL - MUSCHELN - BÄRLAUCH
ODER
ROUGET BARBET
SAFRANBRÜHE - ROTE PAPRIKA - FENCHEL
* * *

CAPPUCCINO KARTOFFEL - TRÜFFEL
* * *

JERSISCHES RINDFLEISCH MIRABEAU
OLIVE - SARDELLE - SCHALOTTE
ODER
LAMMRÜCKEN IM STRUDELTEIG
ZWIEBELN - SUMACH - ZAATAR - MILDE KNOBLAUCH CREME
* * *

ORANGEN
QUARK - ORANGENBLÜTE - ABSINTH
ODER
SCHOKOLADE
VON DER BOHNE BIS ZUR SCHOKOLADE MILLOT 74%

€ 220

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

MwSt. und Service inklusive. Unsere Gerichte unterliegen jahreszeitlich bedingt sowie aufgrund von Marktfrische und Verfügbarkeit eventuellen Änderungen

PERFEKTES EI
SENF - ESSIGGURKE - KAPERN - SPINAT - ESTRAGON

ELSÄSSISCHE KICHERERBSEN

ENTENLEBER

CHAMPIGNONS DE PARIS - ZITRONENCREME - BRIOCHE

ODER

SAIBLING AUS SPARSBACH

ROH MARINIERT UND GERÄUCHERT - RHABARBER - GRÜNER APFEL- SCHNITTLAUCHÖL

CAPPUCCINO KARTOFFEL - TRÜFFEL

ORMEAUX

GRÜNER SPARGEL - MUSCHELN - BÄRLAUCH

ODER

ROUGET BARBET

SAFRANBRÜHE - ROTE PAPRIKA - FENCHEL

ODER

JERSISCHES RINDFLEISCH MIRABEAU

OLIVE - SARDELLE - SCHALOTTE

ODER

LAMMRÜCKEN IM STRUDELTEIG

ZWIEBELN - SUMACH - ZAATAR - MILDE KNOBLAUCH CREME

ORANGEN

QUARK - ORANGENBLÜTE - ABSINTH

ODER

SCHOKOLADE

VON DER BOHNE BIS ZUR SCHOKOLADE MILLOT 74%

€ 160

*Dieses Menü wird serviert, wenn sich alle Gäste an einem Tisch dafür entscheiden.
(Außer Freitagabend, Samstagabend, Sonntagmittag und Feiertage)*

MwSt. und Service inklusive. Unsere Gerichte unterliegen jahreszeitlich bedingt sowie aufgrund von Marktfrische und Verfügbarkeit eventuellen Änderungen

KÄSE

Käse von den Käsemeistern Bernard und Jean-François Antony

€ 35

SÜSSE MOMENTE
von Nicolas MULTON

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

ORANGEN

QUARK - ORANGENBLÜTE - ABSINTH

€ 35

Als Ersatz für das Dessert des Menüs € 15

SCHOKOLADE

VON DER BOHNE BIS ZUR SCHOKOLADE MILLOT 74%

€ 38

Als Ersatz für das Dessert des Menüs € 18

ERDBEERE

ERDBEERE - FICHTE ABIES LAGRIMUS

€ 35

Als Ersatz für das Dessert des Menüs € 15

RUM DICTADOR XO

BABA - RUM - SCHLAGSAHNE

€ 38

Als Ersatz für das Dessert des Menüs € 18

QUINTSE VANILLE AUS MEXIKO

MILLEFEUILLE - VANILLE - KARAMELL

€ 38

Als Ersatz für das Dessert des Menüs € 18