

LA TABLE DU VALROSE

MENÜ JAGEN

WALDSCHNEPFE IN LAUWARMER VINAIGRETTE
Weisser Trüffel aus dem Piemont, Yuzu, blanchierter Sellerie

HIRSCH AUS ROUGEMONT
Knusprige Bricelets, Wildfrüchte, Jagdtee mit Hagebutte

WILDTAUBE NACH KARAAGE-ART
Schwarzwurzeln, knuspriges und gekeimtes Getreide, getorfte Kakaojus

MEDAILLON VOM REH AUS DER REGION
Mostäpfel, grüner Curry, Thai-Basilikum, Herbstsprossen

HASE «À LA ROYALE» IN ZWEI ZUBEREITUNGEN
Ballotine, Gnocchis mit Knoblauch, Vanille und Salbei
Schulter nach « Sénateur Couteau» Art, Kürbismüsli, Radicchio tardivo

QUITTE AUS DEN OBSTGÄRTEN DES PAYS-D'ENHAUT
Oxidierter Granita, Noten von Anis, Ingwer

BROT, BUTTER UND MARMELADE

7-GÄNGE-MENÜ

330.-

Wenn Sie zwei Überraschungsgerichte hinzufügen möchten

7-GÄNGE-BEGLEITUNG

220.-

Die Seltenheit einiger Wildtiere bedingt eventuelle kurzfristige Anpassungen der Menükarte.

Das gewählte Menü wird für alle Gäste Ihres Tisches zubereitet.

Zögern Sie nicht, uns über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten zu informieren.