



Menu

Consommé à la Royale aux Marrons

Terrine de Gibier, Prunes Maison à l'Aigre-doux
ou
Cocktail de Scampis et Poivrons,
Espuma au Pesto

Petite Douceur rafraîchissante

Tranche épaisse de Filet de Bœuf
Cuisson lente à la Moutarde à l'Ancienne
ou
Blanc de Cabillaud aux Artichauts marinés, Emulsion au Persil plat
ou
Civet de Biche (désossé) au Vin rouge

Assiette de Fromages

Vacherin glacé Maison
ou
Coupe Poire Belle Hélène
ou
Baba au Rhum, Crème aux Noix

Euro 59,00.-

Aucun changement au menu

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire veuillez-vous adresser à notre personnel.
Im Falle einer Allergie oder Speisenintoleranz wenden Sie sich bitte an unser Service Personal.

À la carte

Les Entrées

Bisque de Homards, Torsade feuilletée au Sésame <i>Hummerbisque, Kleines Feulleté mit Sesam</i>	15,00 €
Terrine de Gibier, Prunes Maison à l'Atgre-doux <i>Wildterriner mit süß-sauren Pflaumen</i>	21,50 €
Tranche de Foie gras Maison, Chutney <i>Tranche von der hausgemachten Entenleberpastete, Chutney</i>	27,00 €
Cocktail de Scampis et Poivrons, Espuma au Pesto <i>Cocktail mit Scampis und Paprika, Pesto-Espuma</i>	19,50 €
6 Huitres Fines de Clair sur Glace <i>6 Austern Fines de Clair auf Eis</i>	24,50 €

Les Plats

Raviole géante aux Légumes, Sauce aux Herbes et Fricassée de Tomates (végan) <i>Maultaschen mit Gemüse, Kräutersauce, Tomatenfrikassee (vegan)</i>	20,00 €
Escalope de Veau Sauce Provençale, Pommes Croquette, Salade <i>Kalbsschnitzel Provençale, Kartoffelkroketten, Salat</i>	27,50 €
Tranche épaisse de Filet de Bœuf Cuisson lente à la Moutarde, Croquettes, Légumes <i>Dicke Scheibe vom Rinderfilet mit Senf, Kartoffelkroketten, Marktgemüse</i>	32,50 €
Civet de Biche (désossé) au Vin rouge, Nouilles, Choux rouges, Poire <i>Civet von der Hirschkuh in Rotwein, Nudeln, Rotkohl, Birne</i>	29,50 €
Filet de Chevreuil au Cassis et Poivre noir, Croquettes, Choux rouges, Poire <i>Rehfilet mit Cassis und schwarzem Pfeffer, Kartoffelkroketten, Rotkohl, Birne</i>	37,50 €
Blanc de Cabillaud aux Artichauts marinés, Emulsion au Persil plat, Nouilles <i>Filet vom Kabeljau mit marinierten Artischocken, Petersilienemulsion, Nudeln</i>	31,00 €

Les Desserts

Assiette de Fromages, Raisins, Moutarde de Figues <i>Käseauswahl, Trauben, Feigensenf</i>	12,50 €
Baba au Rhum, Crème aux Noix <i>Baba mit Rum, Nusscreme</i>	10,50 €
Coupe Poire Belle Hélène <i>Vanilleeis, Birne, Schokolade, Sahne</i>	10,50 €
Vacherin glacé <i>Geeiste Baisertorte</i>	11,00 €
Soufflé glacé aux Marrons <i>Geeistes Maronenparfait</i>	10,50 €