Menu du mois Monatsmenü

Aiguillettes de faisan sur lit de salade, foie gras, vinaigrette chaude au vinaigre de xérès
Fasan streifen auf Salat, Enten Stopf Leber, Warme Vinaigrette mit Sherry Essig
Ou oder
Cabillaud cuit a base température, purée de topinambour, chanterelles
Kabeljau Filet in niedrig Temperatur gegart, Erdbirne Püree, Pfiferlinge
Ou oder
Carpaccio et tartare d'oie sauvage aux noisettes
Carpaccio und Tatare von der Wild Ganz mit Haselnüsse
Ou oder
Croquettes de pas de bleu, poires au jus caraméliser, crumble de spéculoos
Pas de bleu Kroketten, Karamélisierte Birnen, Speculatius crumble

****

Filet de Bar, rondelle de pommes, oignons glacé, sauce aigre doux à la fleur d'oranger
Barben Filet, Apfelscheiben, Perl Zwiebel, Süß-sauere Sauce mit Orangen Blüten
Ou oder
Filet de canard sauvage poêlé, cuisse confite, potée de choux, jus de canard au Banyuls
Gebratene Filet von der Wild Ente, Geschmorte Schenkel, Wirsing, Enten Jus mit Banyuls Wein

****

La Farandole de chocolat
Schokoladen Variationen
Ou oder
Assiette de fromages
Käseteller

Menu avec 1 entrée à 42.00 €
Menü mit 1 Vorspeise zu

Menu avec 2 entrées à 50.00 €
Menü mit 2 Vorspeisen zu