

## Menu du mois

## Monatsmenü

### **Papilote de saumon, émincé de légumes**

Lachs in Folie gegart mit feinem Gemüse

**Ou** oder

### **Scampis sauvage, choux rave mariné, feuille de chiso, émulsion à la moutarde**

Scampis aus Wildfang, marinierte Kohlrabi, Schiso-Blätter und Senfsauce

**Ou** oder

### **Carpaccio de Wagyu, roquette, carpaccio de champignons**

Carpaccio vom Wagyu-Rind und Carpaccio von Champignons mit Rucola,

**Ou** oder

### **Ravioli farcie à la ricotta, jambon Serrano et basilic, beurre blanc aux tomates séchées**

Ravioli gefüllt mit Ricotta, Serranoschinken und Basilikum,  
dazu eine weiße Buttersauce mit getrockneten Tomaten

\*\*\*\*\*

### **Le filet de cabillaud «skrei», Stomp de légumes racines, sauce vin blanc gingembre**

Filet vom Kabeljau „Skrei“ mit Fenchel, Wurzelgemüse untereinander und  
eine Ingwer-Weißweinsauce

**Ou** oder

### **Côte de veau, légume poêlé au Whisky, jus de veau au madère**

Kalbskotelett und gebratenes Gemüse mit Whisky, dazu Kalbsjus mit Madeira

\*\*\*\*\*

### **Mandarine caramélisée, ganache gianduja, mousse au chocolat chaude, glace praliné**

Karamellisierte Mandarine, Gianduja-Creme, warme Mousse au Chocolat, Nusseis

**Ou** oder

### **Assiette de fromage**

Käseteller

## **Menu avec 1 entrée à 42.00 €**

Menü mit 1 Vorspeise zu

## **Menu avec 2 entrées à 51.00 €**

Menü mit 2 Vorspeisen zu