

Suggestion:

Empfehlung:

Les entrées:

Vorspeisen:

**Scampis sauvage, choux rave mariné,
espouma de moutarde cassis** 15.00 €
Wilde Scampis, marinierte Kohlrabi mit Johannisbeeren-Senf-Espouma

Filet de sébaste poêlé, risotto au chorizo 12.50 €
Filet vom gebratenen Rotbarsch und Risotto mit Chorizo

**Carpaccio de Wagyu, Carpaccio de champignons,
huile de truffe, roquette** 14.50 €
Carpaccio vom Wagjurind, Champignoncarpaccio, Trüffelöl, Rucola

Escalope de foie gras de canard, Salsifis au café 16.50 €
Gebratene Entenstopfleber und Schwarzwurzeln in Kaffee

Les plats principaux:

Haupt Gerichte :

**Magret de canard, sauce saint amour,
couscous perlé et tomates marinées** 22.50 €
*Gebratene Entenbrust, Sauce mit dem Wein „Saint-Amour“
und grober Couscous mit marinierten Tomaten*

Le filet de cabillaud «skrei», choux pointu, sauce ail noir 26.50 €
Filet vom Kabeljau „Skrei“, Spitzkohl und Sauce mit schwarzem Knoblauch

Cuisse de canard confit, lentille du puy, jus de veau 21.50 €
Geschmorter Enten Schenkel, Linsen, Kalb Jus