

Menu du mois

Monatsmenü

Moule gratinée aux beurre ail

Muscheln, mit Kräuterbutter überbacken

Ou oder

Filet de rouget poêlé, salade de fenouil, Polenta, huile de persil

Gebratenes Filet von der Seebarbe, Fenchelsalat, Polenta, Petersilienöl

Ou oder

Sot-l'y-laisse poêlé, purée de pommes de terre douce, Espouma beurre noisette, champignons du moment

Gebratenes Pfaffenschnittchen, Süsskartoffelpürree, Espouma von brauner Butter, Champignons der Saison

Ou oder

Aumonière de canard fumé et tartare de canard aux cacahouettes, betterave rouge

Geräucherte Ente, gefüllt mit Ententatar und Erdnüssen, Rote Beete

Filet de dorade royal poêlé, choux pointu, sauce aigre doux

Gebratenes Filet von der Dorade, Spitzkohl, süsssaure Sauce

Ou oder

Noisette d'agneau, ratatouille de légumes, sauce au thym citronné

Lammnüsschen, Gemüseratatouille, Zitronen-Thymiansauce

Mousse au rhum, pommes au caramel, crumble vanille

Rummousse, Äpfel in Karamell, vanillecrumble

Ou oder

Assiette de fromage

Käseteller

Menu avec 1 entrée à 41.00 €

Menü mit 1 Vorspeise zu

Menu avec 2 entrées à 52.00 €

Menü mit 2 Vorspeisen zu