

Menu du mois

Monatsmenü

Moule gratinée aux beurre ail

Mit Kräuterbutter überbackene Muscheln

Ou oder

Raviolis de cèpes de bordeaux, sauce au foie gras, noisettes

Ravioli von Steinpilzen, Sauce von der Entenstopfleber, Haselnüsse

Ou oder

Le filet de perdreaux rôti la cuisse confite, Salsifis au café

Gebratenes Filet vom Rebhuhn und der geschmort Schenkel, Schwarzwurzeln in Kaffee

Ou oder

Saint Jaques pôle, chicon étuvé, beurre blanc aux truffes

Gebratene Jackobsmuscheln, gebratener Chicoree, Weiße-Butter-Trüffel--Sauce

Filet de lieu noir, pimentade, croute viennoise, sauce au vin blanc

Filet vom Seehecht, Paprikagemüse, Wiener Kruste, Weissweinsauce

Ou oder

Côte de faon, purée de potiron, sauce à la mostarda de poires

Koteletts vom Hirschkitz, Kürbispüree, Sauce mit Birnenmostarda

Mousse de châtaigne, Chantilly au mascarpone et vanille,

crèmeux Kalamansi

Kastanienmousse, vanille-Mascarpone-Sahne, Kalamansicreme

Ou oder

Assiette de fromage

Käseteller

Menu avec 1 entrée à 45.00 €

Menü mit 1 Vorspeise zu

Menu avec 2 entrées à 55.00 €

Menü mit 2 Vorspeisen zu