

Menu du mois

Monatsmenü

Terrine de foie gras de canard, rémoulade de céleri, gel de cointe

Terrine Entenstopfleber, Selerisalat, Quittengelee

Ou oder

Ris de veau poêlé, champignons de nos forêt, sauce bordelaise

Gebratenes Kalbsbrües, Waldpilze, Rotweinsauce „Bordelaise“

Ou oder

Ombre chevalier, Condiment olive-chorizo, Espouma de topinambour

Gebratener Seibling, Oliven-Chorizo-Salsa, Topinambour-Espouma

Ou oder

Chèvre de Montzen Frit, Salade, confiture fruits des bois

Frittiertes Ziegenkäse aus Montzen, Salat, Marmelade von Waldfrüchten

Magret de canard sauvage et cuisse confite, sauce Banyuls, lentille et tomates

Wildentenbrust und geschmorte Entenschenkel,

Banyuls-Weinsauce und Linsen mit Tomaten

Ou oder

Filet de dorade poêlé sur sa peau, choux pointu, sauce livèche

Auf der Haut gebratenes Filet von der Dorade, Spitzkohl, Liebstöckelsauce

Verrine praliné, espouma de sirop d'érable, crumble, noix caramélisée

In einem Glas servierte Pralínemousse, Ahornsirup-Espouma,
karamellisierte Nüsse

Ou oder

Assiette de fromage

Käseteller

Menu avec 1 entrée à 43.00 €

Menü mit 1 Vorspeise zu

Menu avec 2 entrées à 53.00 €

Menü mit 2 Vorspeisen zu