

Menu du mois

Monatsmenü

Scampis sauvage grillé, salade, fraises, petits lardons

Wilde Scampis, gegrillt, Salat, Erdbeeren, Speck

Ou oder

Goujon de sole frit, béarnaise aux herbes

Streifen von frittiertes Seezunge, Kräuterbernaise

Ou oder

Pikana de veau cuit 4 heures, variation de tomates, crème de mozarella fumé

Kalbskeule, 4 Stunden gegart, Tomatenvariationen, Geräucherte Mozarella creme

Ou oder

Milles feuilles au ris de veau, laitue tombé au beurre, velouté de volaille au persil

Kalbsries in Blätterteig, kurz gebratener Salat, samtige Geflügelsauce mit Petersilie

Côte de cochon de lait et son jambon cuit 12H et grillé boucherie

Amarellles, sauce à la rhubarbe

Von der Metzgerei Amarellles: Kotelett vom Spanferkel, 12 Stunden gegarter

Schinken vom Spanferkel, Rhubarbersauce

Ou oder

Aile de raie farcie aux asperges vertes, sauce au noilly prat

Rochenflügel, gefüllt mit grünem Spargel, Noilly-Prat-Sauce

Carpaccio d'annanas, mousse au chocolat blanc, parfait au malibou

Ananascarpaccio, weiße Mousse au Chocolat, Malibou-Parfait

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