

Suggestion :

Empfehlung:

Les entrées:

Vorspeisen:

Truite fumée tiède, betterave rouge, pommes vertes, salade, vinaigrette fruits de la passion <i>Lauwarmer geräucherte Forelle, rote Bete, grüner Apfel, Salat, Vinaigrette von der Passionsfrucht</i>	15.00 €
Moule gratinée au beurre ail <i>Muscheln, überbacken und mit Knoblauchbutter</i>	15.50 €
Perdreaux, texture de céleri, jus de volaille au Porto et truffes <i>Streifen vom Rebhuhn, Sellerietexturen, Geflügeljus mit Porto und Trüffel</i>	15.00 €
Tartare d'oie sauvage, cacahouète, salade de quinoa <i>Tatar von der Wildgans, Erdnüsse, Quinoasalat</i>	15.00 €

Les plats principaux :

Haupt Gerichte :

Noisette d'agneau, légumes comme un navarin <i>Lammnüsschen und Gemüseragout</i>	25.00 €
Filet de Bar beurre blanc aux agrumes, polenta poêlé, fenouil, câpres frit <i>Filet vom Seebarsch, weiße Buttersauce mit Zitrusfrüchten, Gebratene Polenta, Fenchel, frittierte Kapern</i>	24.50 €
Magret de canard citron vert et miel <i>Entenbrust an einer Limetten-Honig Sauce</i>	24.00 €