

Menu du mois

Monatsmenü

Raviole de cèpes, espouma de foie gras

Ravioli von Steinpilzen, Entenstopfleber-Espouma

Ou oder

Poireaux aux truffes, œuf parfait cuit à 62°C,

toast au gel de poireaux brûlé

Porree mit Trüffel, perfektes Eis in 62°C gegart, Toast mit Porrecreme

Ou oder

Carpaccio de biche, copeaux de vieux bruge, roquettes

Hirschcarpaccio, alter Brügge-Käse, Rucola

Ou oder

Saumon cuit en basse température, salade et chicon, dressing moutardée

In Niedrigtemperatur gegarter Lachs, Salat und Chicoree, Senfdressing

Filet de faisan, cuisse confite en croquette, purée de petit pois, piquels de

pois mange tout, jus au thé noir

Filet vom Fasan, Kroketten von geschmorten Fasanenschenkeln, Erbsenpüree,

Zuckererbsen in Pickles, Fasanenjus mit schwarzem Tee

Ou oder

Filet de dorade poêlée, sauce aigre doux, pommes, oignons grelot

Gebratenes Filet von der Dorade, süßsaure Sauce, Apfel und Perlzwiebel

Ganache montée Dulcey, poires, spéculoos

Geschlagene Ganasche, Birnen, Spekulatius

Ou oder

Assiette de fromage

Käseteller

Menu avec 1 entrée à 48.00 €

Menü mit 1 Vorspeise zu

Menu avec 2 entrées à 60.00 €

Menü mit 2 Vorspeisen zu