

## Suggestion :

## Empfehlung:

### Les entrées :

### Vorspeisen:

Tarte d'asperges blanche, saumon fumé, salade <i>Tarte von weißem Spargel, geräucherter Lachs und Salat</i>	20.00 €
Coquilles Saint Jaques poêlé, légumes marinées, gel d'agrumes <i>Gebratene Jakobsmuschel, mariniertes Gemüse, Zitrusfrüchtegel</i>	19.00 €
Moelleux d'asperges, Picanha de bœuf rosé cuit 24 heures, tomates confites mayonnaise au wasabi <i>Spargel, Rinder Tafelspitz, 24 Stunden rosa gegart, Confierte Tomaten, Wasabimajonaise</i>	19.00 €
Carpaccio de Bœuf fumé, Champignons et roquettes <i>Carpaccio vom geräucherten Rind, Champignons und Rucola</i>	18.00 €
Asperges sauce mousseline <i>Spargel mit Sauce Hollandaise</i>	17.50 €
Milles feuilles aux asperges et saumon fumé, sauce mousseline <i>Rücherlachs und Spargel in Blätterteig, Sauce Hollandaise</i>	20.00 €

### Les plats principaux :

### Haupt Gerichte :

Côte de cochon de lait et jambon grillé sauce ail des ours <i>Kotelett vom Spanferkel und gegrillter Schinken vom Spanferkel 12 Stunden gegart, Sauce mit Bärlauch</i>	29.00 €
Médaille de lotte, sauce comme une bouillabaisse <i>Medaillon vom Seeteufel und Sauce, wie eine Bouillabaisse</i>	30.00 €
Saumon poêlé, asperges sauce Mousseline <i>Gebratener Lachs, Spargel, Sauce Hollandaise</i>	32.00 €