

Menu du mois

Monatsmenü

Tarte d'asperges blanche, saumon fumé, salade
Tarte von weißem Spargel, geräucherter Lachs und Salat

Ou oder

Coquilles Saint Jaques poêlé, légumes marinées, gel d'agrumes
Gebratene Jakobsmuschel, mariniertes Gemüse, Zitrusfrüchtegel

Ou oder

Moelleux d'asperges, Picanha de bœuf rosé cuit 24 heures, tomates confites,
mayonnaise au wasabi

Spargel, Rinder Tafelspitz, 24 Stunden rosa gegart, Confierte Tomaten,
Wasabi-majonaise

Ou oder

Carpaccio de Bœuf fumé, Champignons et roquettes
Carpaccio vom geräucherten Rind, Champignons und Rucola

Côte de cochon de lait et jambon grillé sauce ail des ours
Kotelett vom Spanferkel und gegrillter Schinken vom Spanferkel

12 Stunden gegart, Sauce mit Bärlauch

Ou oder

Médailon de lotte, sauce comme une bouillabaisse
Medaillon vom Seeteufel und Sauce, wie eine Bouillabaisse

Cornet aux fraises, coulis de rhubarbe, glace vanille
Teighörnchen mit Erdbeeren, Rhabarber-Coulis, Vanille Eis

Ou oder

Assiette de fromage

Käseteller

Menu avec 1 entrée à 54.00 €

Menü mit 1 Vorspeise zu

Menu avec 2 entrées à 66.00 €

Menü mit 2 Vorspeisen zu