

Suggestion :

Empfehlung:

Les entrées :

Vorspeisen:

Goujon de sole frits, sauce rémoulade <i>Frittierte Fischstreifen, Remouladensauce</i>	18.00 €
Scampis poêlé, salade, framboises <i>Gebratene Scampis, Salat, Himbeeren</i>	19.50 €
Aiguillettes de poulet, salade, vinaigre de xérès <i>Geflügelstreifen auf Salat, Sherryessig</i>	15.00 €
Milles feuilles de ris de veau, laitue tombée au beurre, sauce au persil <i>Kalbsbries in Blätterteig, in Butter geschwenkter Salat, Petersiliensauce</i>	22.00 €

Les plats principaux :

Haupt Gerichte :

Pièce de veau cuit 24 heures, sauce aux épices <i>Semmerolle vom Kalb, 24 Stunden gegart, Gewürzsauce</i>	25.00 €
Filet de bar, texture de choux fleur, sauce au chorizo <i>Filet vom Seebarsch, Texturen vom Blumenkohl, Sauce mit Chorizo</i>	26.00 €
Magret de canard aux ananas, sauce au Banyuls <i>Enten Brust mit Ananas, Banyuls-Wein-Sauce</i>	27.00 €