

Suggestion :Empfehlung:Les entrées :Vorspeisen:

Terrine de foie gras de canard, pomme verte et magret de canard fumé 20.00 €  
Terrine von Entenstopfleber mit grünem Apfel und geräucherter Entenbrust

Pêche du jour, huile au basilic, risotto au chorizo 18.50 €  
Fisch des Tages mit Basilikumöl und Chorizo-Risotto

Croquettes de ris de veau et pleurotes, betterave rouge et poire,  
Jambon ibérique 19.50 €  
Kalbsbries-Kroketten mit Austernpilzen, Roter Bete und Birne,  
Iberikoschinken

Scampis en robe de chou-rave mariné,  
espuma à la moutarde, brocoli 20.00 €  
Scampis im marinierten Kohlrabimantel, Senf-Espuma und Brokkoli

Les plats principaux:Haupt Gerichte:

Magret de canard, sauce à l'orange et aux printen 27.00 €  
Entenbrust mit Orangen-Printen-Sauce

Filet de plie, sauce Nantua aux truffes 29.00 €  
Schollenfilet mit Nantua-Sauce und Trüffel