

## Suggestion :

## Empfehlung:

### Les entrées :

### Vorspeisen:

Jarret de bœuf, champignons, œuf cuit à 63°C,  
espouma de pommes de terre 20.00 €  
Beinscheibe vom Rind, Champignons, Onsen-Ei, gekocht bei 63 °C,  
Kartoffelespouma

Omble chevalier poêlé, purée de racine de persil, jus de persil 19.50 €  
Gebratener Bachsaibling, Püree von der Petersilienwurzel, Petersilienjus

Pikanah de bœuf cuit 24 heures, rémoulade de céleri à l'huile de truffes,  
tomates confites 19.00 €  
Rinder Tafelspitz, 24 Stunden gegart, Selleriesalat mit Trüffelöl,  
konfierte Tomaten

Graved lachs, espouma de pommes vertes, Humus 20.00 €  
Graved Lachs, Apfelespouma, Humus

### Les plats principaux :

### Haupt Gerichte:

Suprême de poulet jaune sauce au vin rouge et foie gras,  
oignons frits 27.00 €  
Maispoularde, Rotweinsauce mit Entenstopfleber, frittierte Zwiebelringe

Filet de Skrei, fondue de poireaux, sauce au curry 30.00 €  
Filet vom Kabeljau „Skrei“, geschmorter Porree, Currysauce

Joue de porc à la bière Joup et carottes 26.00 €  
Geschmorte Schweine Backen in Joup Bier und Möhren