

Nos entrées

Quartier de potiron japonais cuit en papillote, coquilles saint jacques et scampí juste rôti

Geschmorter Hokaido Kürbis, gebratene Jakobsmuschel und gebratener Scampí

19,-

Terrine de foie gras maison, sa brioché et sa confiture d'oignons

Terrine von der Foie Gras mit Bríoché und Zwiebelkonfitüre

18,-

Œuf poché, la truffe noire, sur purée de pommes de terre au cantal

Verlorenes Ei, schwarzer Trüffel und Kartoffelpüree mit Cantal

15,-

Velouté de faisan et civet de chevreuil en croute

Velouté vom Fasan und geschmortes Hasenrückenfilet im Blätterteig

13,-

Allumette de thon rouge en croute de wasabi et salade chaude de salsifis

Filet vom roten Thunfisch in Wasabikruste gebraten und warmer Schwarzwurzel-Salat

16,-

Liebe Gäste. Falls Sie eine Allergie auf bestimmte Lebensmittel oder Zusatzstoffe haben, sprechen Sie uns bei der Bestellung bitte darauf an.

Vielen Dank

Nos plats principaux

Fische je nach Tagesangebot
Nos poissons selon arrivage

Cannelloni de homard et de tourteaux et ris de veau rôti jus de kumquats feuille de selle de veau jus de thym

Cannelloni von Hummer und Taschenkrebs, Kalbsbries auf Kumquats, feine Scheiben vom gebratenen Kalbsrücken auf Thymianjus

31,-

Blanc de poularde fermier demi-deuil sauce périgourdine, étouffée de pommes de terre comme sur les chaumes

Getrüffelte Freilandpoularde langsam gegart auf dunkler Trüffeljus, mit Stampfkartoffeln nach Vogeser Art

26,-

Pigeonneaux, suprêmes rôtis, la cuisse confite, chou farci de marrons jus d'ail frais

Zweierlei von der Taube, die Brust gebraten, die Keule geschmort, Kastanien im Wirsingblatt, Jus vom frischen Knoblauch

32,-

Petit cassoulet ; tranche de lard de porc ibérique confit dans du cumin et côtelette d'agneau, saucisse fraîche

Petit Cassoulet mit Iberischem Schweinerücken in Kümmel geschmort, Lammkotelett gebraten und Hausmacherwurst

28,-