

Entrees, Vorspeisen

Terrine de foie gras d'oie maison, relish de betteraves et vinaigrette de bière de malte

Terrine von der Gänseleber mit Rote Bete Relish und Malzvinaigrette

18,-

Velouté de coco servi avec une cuisse de caille confite, la poitrine fourrée aux truffes

Gebundene Suppe von Coco - Bohnen, Wachtel, die Keule geschmort, die Brust mit Trüffel gefüllt

15,-

Coquille St-Jacques poêlée sur tranche d'oignon rouge confite et gambas en chemise d'arachides sur tranche d'oignon blanc confite

Carpaccio von der roten Zwiebel, Jakobsmuschel gebraten und Gambas im Erdnussmantel auf weißem Zwiebelcarpaccio

19,-

Tarte de fromage de chèvre, rouleau du printemps de chèvre, mille-feuilles de raisins et coulis de poire au Crémant

Ziegenquark mit Sesamkrokant und Frühlingsrolle von Ziegenkäse; Traube-Millefeuille, Birne-Cremant Coulis

15,-

Escalope de ris de veau rôtie sur méli mélo de pieds de porcs et de pleurotes odorants accompagnés d'une salade de haricots verts

Kalbsbries gebraten auf Schweinfüße und Kräuterseitlinge Meli Melo, , Grüne-Bohnen-Salat

17,-

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

Wir behalten uns vor, ab 6 Personen kein á la carte zu servieren und empfehlen Ihnen gern unser Menü!

Plats principaux,Hauptgang

Filet de veau farci de Fourme d´Ambert, poitrine de veau confite sur chou-fleur rôti sur jus de raifort et rattes caramélisées dans du jus d´orange

Kalbsfilet mit Fourme d´Ambert gefüllt, Kalbsbrust geschmort auf Blumenkohl Rettich-jus, La Ratte Kartoffeln in Orangenkaramelle

31,-

Râble de lapereau mariné au Gewurztraminer , mousseline de Pané, fourré dans une crêpe servi avec une crème de choux, de lard et de châtaignes

Kaninchen Rückenfilet in Gewürztraminer mariniert und in Crêpe gerollt mit Pastinak gefüllt

dazu Weißkohlcreme mit Maronen und Speck

29,50

Colvert, la poitrine rôtie. la cuisse confite sur compote de choux de Bruxelles, mousseline de céleris et sauce poivrade brune

Wildente, die Bust gebraten, die Keule geschmort, auf Selleriemousse mit Rosenkohl und kräftiger Rotweinsauce

26,-

Agneau de lait des Pyrénées, la selle juste rôtie, l´épaule confite sur une crème d´amandes, flan de brocoli et pois gourmands

Milchlamm aus den Pyrenäen, der Rücken gebraten auf Mandeln creme, die Schulter geschmort, Broccoli-Flan, Kaiserschoten

42,-

Blanc de poularde fermier poché sur du foin, émulsion de thym et risotto de fleurs des champs, sautée d´oignons printanier

Poulardenbrust gedämpft in Wiesenheu Thymian Emulsion, Risotto mit Wiesenblüten, Frühlingszwiebeln,

27,-