

Le menu du marché

-

5 Gänge - Menü: 49,-

(Vorspeise, Zwischengang, Sorbet,
Hauptgang und Dessert)

-

3 Gänge - Menü : 39,-

(Vorspeise, Hauptgang und Dessert)

-

Notre menu vins :

3 Gläser a je 1 dl : 15,-

4 Gläser a je 1 dl : 19,-

Rouleaux de légumes croquants fourrés et
façon Vitello Tonato , salade de pommes de
terre violettes

Gemüseblätter mit pochiertem Kalb gefüllt
auf Thunfischmayonnaise und violettem
Kartoffelsalat

Oder

Planche marine et petit feuilleté d
'asperges verte à la crème d'artichauts
Verschiedene Meeresfrüchte mariniert und
Mille Feuilles von grünem Spargel und
Artischockencreme

Crêpes farcie de joues de porc Iberique à
la diable sur lit de cèpes
jus à la marjolaine

Kräuterpfannkuchen gefüllt mit geschmorter
Backe vom Iberico-Schwein auf Steinpilzen
und Majoran- Jus

Consomme de cailles a l'estragon
Geeiste Consommé von der Wachtel
mit Estragon

Rouget grondin sur un coulis de tomates
aromatise au basilic
Filet vom Knurrhahn auf Basilikumpesto und
Tomaten-Coulis

Oder

Rable de lapin farci de foie gras sur lit de
lentilles du Puy jus d'ail
Kaninchenrücken mit Foie Gras gefüllt
aufPuy Linsen Gemüse

Fromage de France
Auswahl französischer Käse von unserem
Wagen

Oder

Assiette de sorbets fait maison
Verschiedene Sorbet's mit marinierten,
frischen Beeren