

ENTREES

- * GASPACHO MELON ET PASTÈQUE 10.-
Kalte Melonensuppe
- * FOIE GRAS MAISON DE CANARD 24.-
Entenleberpastete
1/2 PORTION 16.-
- * CARPACCIO DE BŒUF, PARMESAN ET ROQUETTE 22.-
MELON DE CHARENTES AU JAMBON de PARME 22.
ou AU MUSCAT BEAUMES DE VENISE
Honigmelone m. Serrano-Schinken oder Muskatwein
- FETTUCCINE AUX SCAMPIS, CREME D'AIL 23.-
Bandnudeln mit Scampis

PLAT-SIGNATURE-

- * POULE DE NOUMEA A LA FACON D'AUSONE 24.-

VEGAN / VEGETARIEN

19.-

MENU GASTRONOMIQUE SELON SAISON, par table complète 59,- pp

**MENU GOURMAND : ENTREE, VIANDE ou POISSONS, DESSERT ou FROMAGES
35,-**

POISSONS

- BELLE SOLE MEUNIÈRE 36.-
Seezunge, gebraten
- SAINT-JACQUES AU NOILLY 28.-
Jakobsmuscheln in Wermouthsauce
- ANGUILLES AU VERT 28.- *
- Flussaal in Kräutersauce
- BROCHET AU FOUR 28.- *
- Hechtrücker im Ofen mit Weissweinsosse
- TRUITE DE NOTRE VIVIER au bleu ou meunière 23.- *
- Frische Forelle –Blau- oder Müllerin Art

VIANDES ET VOLAILLES

- FILET DE BŒUF TERROIR AUX MORILLES 32.- *
- Rinderlendenschnitte mit Morcheln
- CARRE D'AGNEAU AU JUS D'HERBES 32.-
Lammrücken
- EVENTAIL DE MAGRET DE CANARD A L'ORANGE 28.-
Entenbrustfilet mit Orangensauce
- PLUMA DE PORC IBERICO AU MIEL 26.-
Schweinfeder, gebraten
- SAUTE DE VOLAILLE AU RIESLING 26.- *
- Hähnchen in Weisswein