

20-05-22

ENTREES

- FOIE GRAS MAISON DE CANARD 24.-
Entenleberpastete 1/2 PORTION 16,-
- * SALADE DE MAGRET FUME ET L'ESCALOPE DE FOIE GRAS POEELE 22.-
Geräucherte Entenbrust und gebratene Entenleber
- * TERRINE MAISON AUX AVELINES, GELEE AU GEWUERZ Hauspastete m. Aspik 18,-
GRAVLAX DE SAUMON, CREME DE RAIFORT Mariniertes Lachs m. Dill 18,-
- GASPACCIO Kalte Tomatensuppe 12,-
- 6 ESCARGOTS DES VIGNES Weinbergschnecken in Knoblauchbutter 14,-
- MELON CANTALOUPE CHARENTAIS au Jambon type Parme
Melone mit Parmaschinken 18,- / 22,-

MENU GASTRONOMIQUE par table complète 65,- p. pers

Mise en Bouche

Foie Gras et son Chutney

Poêlée de Scampis sce Empereur

Sorbet au Crémant

Mignon de Bœuf aux Morilles

Assiette de Fromages assortis

Mille-Feuille croquant à l'Orange aux 2 Chocolats.

Les vins accompagnants : 30,- par pers

POISSONS

- 38,- BELLE SOLE MEUNIÈRE Seezunge, gebraten
- 30,- SAINT-JACQUES AU NOILLY Jakobsmuscheln in Wermouthsauce
- 30,- CABILLAUD ROTI EN PEAU, PESTO ROUGE Kabeljau mit PESTO
- 30,- POELEE DE SCAMPIS, SAUCE EMPEREUR Scampis in Safranierter Anissauce
- 30,- ANGUILLES AU VERT * Flussaal in Kräutern
- 30,- BROCHET AU FOUR * Hechtrücker im Ofen mit Weissweinsosse
- 24,- TRUITE DE NOTRE VIVIER -au bleu- ou meunière * Frische Forelle -Blau- oder Müllerin Art



VIANDES ET VOLAILLES

- 33,- FILET DE BŒUF TERROIR * Rinderlende
- 33,- CARRE D'AGNEAU, TATIN ARLESIENNE * Lammrücken m. Südgemüsen
- 33,- MEDAILLON DE VEAU à LA CRÈME ET AUX MORILLES * Kalbslenderchen in Rahmsosse
- 28,- AIGUILLETES DE MAGRET DE CANARD à l'ORANGE * Entenbrust m. Orangensosse
- 28,- SAUTE DE VOLAILLE AU RIESLING * Geflügel in Weisswein

PLAT-SIGNATURE POULE DE NOUMEA A LA FACON D'AUSONE 26.- *

VEGAN / VEGETARIEN 19.-

PLAT JUNIOR 16.-

en semaine : MENU GOURMAND 35,- menu fixe selon marché : Entrée, viande ou poisson, dessert ou fromages