

Vorspeise

Trilogie de foie gras de canard
Trilogie von der Entenstopfleber

19 €

Ferrine de Sibier sur salade, vinaigrette de groseille
Wild Ferrine an Salat und Preiselbeervinaigrette

13 €

Coquilles St-Jacques rôties sur purée de courge et Sauce Riesling
Gebratenen Jakobs-Muscheln auf Kürbispurée, Rieslingsauce

16 €

Tartelette de légumes et gésier d'oie
Gemüse Tartelette mit Gänsemagen

13 €

Foie Gras de canard rotie sur pain d'épice
Gebratenen Entenstopfleber mit Lebkuchen und Birne

17 €

Soupe de chicons
Chicorée Suppe

6 €

Soupen de Poisson et sa garniture
Fischsuppe mit Beilagen

8 €

Kauptgänge

Entrecôte de Broutard, sauce Bordelaise et Moele
Farsen Entrecote mit Markknochen, Bordelaisesauce
24 €

Gigot d'agneau dans une pâte à strudel
Lammkeule in Strudelteig
23€

Cuisse de Lapin rotie sur une sauce moutarde- estragon
Kaninchenkeule gebraten an Senf- estragonsauce
23 €

Medaillon de Lotte sur légumes à racine
Seeteufel Medaillon auf Wurzelgemüse
24 €

Medaillon de cerf, figue, Salsifis et sauce airelles
Kirschrücken mit gefüllte Feigen, Schwarzwurzel und Preiselbeersauce
26 €

Magret de canard, sauce kumquat
Entenbrust gebraten auf Zwergapfelsinensauce
23 €

Fisch je nach Lieferung

Unsere Menus

Mittags Menu für 27 €

Monats Menu für 40 €

5 Gänge Menu für 53 €

7 Gänge Menu für 63 €

Unser Überraschungs Menu mit 8 kleinen Gänge für 80 €

Les Dessert

Crème brûlée avec Glace et Fruits

Crème brûlée mit Eis und Früchte

8,50 €

Parfait de Châtaigne

Parfait von Maronen

8,50 €

Tarte Tatin de figue

Feigen Tarte Tatin

9 €

Fondant de Chocolat avec Glace et Fruits

Warmer Schokoladen Kuchen mit Eis und Früchte

9,50 €

Fruit gratiné au sabayon

Früchte mit Sabayonne überbacken

8 €

Assortiment de Fromage du Maître Fromagier Fourette sur Plateau

Rohmilchkäse Variation vom Brett du Maître Fromagier Fourette

11 €