

Menu du mois

Monatsmenü

Moules gratinées aux beurre ail
In Kräuterbutter überbackene Muscheln

Ou oder

Carpaccio de betterave rouge, mousse de fromage de chèvre
Rotebeete-Carpaccio, Mousse von Ziegenkäse

Ou oder

Cuisse de cailles confites, salade de jeunes épinard, quinoa, orange
Geschmorte Wachtelschenkel, Salat vom jungen Spinat, Quinoa, Apfelsine

Ou oder

Carpaccio aux deux saumon (fumé et cru), crème tomate et basilic
Carpaccio von zweierlei Lachs (geräuchert und frisch), Tomaten-Sahne-Basilikum

Cordon bleu Maredsous et jambon d'Ardenne fumé, sauce crème Porto
Cordon bleu mit geräuchertem Ardennener Schinken und Maredsouskäse,
Portorahmsauce

Ou oder

Ballotine d'aile de raie farcie aux légumes, sauce au Noilly Prat
Mit feinem Gemüse gefüllte Rochenflügel, Noilly-Prat-Sauce

Comme une forêt noire
Wie eine Torte nach Schwarzwälder Art

Ou oder

Assiette de fromage
Käseteller

Menu avec 1 entrée à 48.00 €

Menü mit 1 Vorspeise zu

Menu avec 2 entrées à 60.00 €

Menü mit 2 Vorspeisen zu