

Menu du mois

Monatsmenü

Moules gratinées aux beurre ail
In Kräuterbutter überbackene Muscheln

Ou oder

Carpaccio de biche, roquette, cacahouètes, vieux bruges
Hirschcarpaccio, Rucola, Erdnüsse, alter Brügger Käse

Ou oder

Coquilles saint jaques poêlé, chicon étuvé, beurre blanc aux truffes
Gebratene Jakobsmuscheln, gebratener Chicoree, weiße Butter-Trüffel-Sauce

Ou oder

Ravioli de jarret de bœuf, espouma de foie gras, champignons de nos forêt
Ravioli, gefüllt mit fein gewürfelter Rinderhaxe, Entenstopfleber Espouma,
Waldpilze

Côte de faon, lentille, sauce aux fruits des bois
Kotelett vom Hirschkalb, Linsen, Sauce mit Waldfrüchten

Ou oder

Filet de barbue poêlé sauce livèche, panais
Gebratenes Filet vom Glattbutt, Liebstöckelsauce, Pastinaken

Tout chocolat
Alles Schokolade

Ou oder

Assiette de fromage
Käseteller

Menu avec 1 entrée à 55.00 €

Menü mit 1 Vorspeise zu

Menu avec 2 entrées à 68.00 €

Menü mit 2 Vorspeisen zu