

Suggestions

Soupe de potimarron, quenelle de Crème à la châtaigne

Kürbissupe, Kastaniencreme Quenelle / Pumpkin soup, chestnut cream quenelle
10 €

Moules de Bouchôt de la baie du Mont St Michel, frites

Bouchôt Miesmuscheln / Bouchôt mussels
Marinière / Roquefort / Provençale / Thym & huile d'olive / Curry (1litre)
21 € (EN SAISON)

Saumon fumé par nos soins, blinis, avocat, Yusu, ...

Lachs Selbstgeräuchert, Blinis, Avocados, ... / Homemade Smoked Salmon
22 €

Escalopes de Foie gras d'oie poêlé, figue rôtie au porto

Frische Gänseleber gebraten mit Feige in Portwein / Goose liver fried, fig roasted
30 €

Œuf au plat, truffe d'été fraîche, jambon Pata Negra, copeaux de Parmesan

Spiegelei, frische Sommertrüffel, Pata Negra Schinken, Parmesan Streifen
26 €

Noisette de chevreuil, sauce grand veneur, poire ou pomme aux airelles, spaetzle au fromage blanc maison

Rehnuesschen „GrandVeneur“, Früchtegarnitur und hausgemachte Spaetzle mit Quark
32 €

Rognon de veau au Porto ou à la moutarde à l'ancienne

Kalbsniere mit Portwein oder Senf Sauce
26 €

Emincé de bœuf de Montagne à la crème de champignons des bois

Rinderfilet in Scheiben aus Französische Bergen in mit Waldpilzen Rahm Sauce
28 €