

Menu « BIB-Gourmand »



Velouté aux Panais et Topinambour à l'Indienne
Parsnips and Jerusalem Artichokes Cream Soup "Indian Style"
Pastinaken und Topinambur Samt-Creme-Suppe nach Indischer Art (7,8)

OU / ODER / OR

Terrine de Marcassin au Poivre vert et à l'Armagnac
Young wild Boar terrine with green Pepper and Armagnac
Terrine vom Frischling mit grünem Pfeffer und Armagnac (1, 3, 12)

Gigue de Chevreuil de nos bois aux Airelles, Spätzle maison et Chou rouge
Haunch of Venison with Cranberries, Spätzle and red cabbage
Rehkeule mit Preiselbeeren, Spätzle und Rotkohl (1, 3, 7, 9, 10, 12)

OU / ODER / OR

Dorade Royale sauvage aux Légumes du moment et Graines de Tournesol
Gilt Head Bream with Season Vegetables and Sunflower Seeds
Goldbrasse mit Saison-Gemüse und Sonnenblumenkernen (4, 7)

Assiette de Fromages affinés (supplément 9 €)
Cheese-Plate (supplement 9)
Käseteller (Supplement 9 €)

Autour du Potiron et Marrons, Glace au Safran
Chestnut and Pumpkin Variation, Saffron Ice-Cream
Kastanien – Kürbis Variation, Safraneis (1, 3, 7, 8)

OU / ODER / OR

Cake aux Fruits d'Automne, Sorbet Pommes verte, Caramel au Beurre salée
Cake with Fall-Fruits, Apple-Sherbet, Caramel with salted butter
Cake mit Herbstlichen Früchten, Apfelsorbet, Karamell mit gesalzener Butter (1, 3, 7, 8)

L'Assiette de Fromages à la place du dessert est un supplément de 4 €
Cheeseplate instead of a dessert is a supplement of 4 €
Käseteller anstelle vom Dessert wird mit einem Preisaufschlag von 4 € verrechnet

Menu à 37 € par personne

Ce Menu est servi sans changements –
Merci pour votre compréhension

1 Céréales / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait /
8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Graines de Sésames /
12 Anhydride sulfureux et sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques