

Menu « BIB-Gourmand »



Velouté à l'Ail, Pistou au Persil et Cuisses de Grenouilles
Garlic-Velouté, Persil-pesto and Frog legs
Garlic-Velouté Petersilien-Pesto und Froschschenkel (1, 2, 3, 7, 8)

OU / ODER / OR

Carpaccio de Pommes, Eglefin, Pommes Grenades et Agrumes
Apple Carpaccio, Haddock, Pomegranates and Citrus Fruit
Apfel Carpaccio, Schellfisch, Granatapfel und Zitrusfrüchte (4)

Poitrine de Poulet aux Ecrevisses, Tagliatelles et Sauce Nantua
Chicken breast with Freshwater crayfishes, Noodles and Nantua Sauce
Hähnchenbrust mit Flusskrebse, Nudeln und Nantua Soße (1, 2, 3, 7, 9)

OU / ODER / OR

Filet de Lieu noir, Shiitake et Bouillon Dashi
Black Cod filet, Shiitake and Dashi-Stock
Seelachsfilet, Shiitake und Dashi-Brühe (4, 7)

Assiette de Fromages affinés (supplément 10 €)
Cheese-Plate (supplement 10 €)
Käseteller (Supplement 10 €)

Tiramisu, Pommes au Four et Spécules
Tiramisu, roasted apples and Spekulos
Tiramisu, Bratapfel und Spekulatius (1, 3, 7, 8)

OU / ODER / OR

Mousse au Chocolat, Mandarine et Crumble
Chocolate-Mousse, mandarin and crumble
Schokoladenmousse, Mandarine und Crumble (1, 3, 7, 8)

L'Assiette de Fromages à la place du dessert est un supplément de 5 €

Cheeseplate instead of a dessert is a supplement of 5 €

Käseteller anstelle vom Dessert wird mit einem Preisaufschlag von 5 € verrechnet

Menu à 39 € 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