

Menu « BIB-Gourmand »



Velouté de Panais, Coco, Curry et Lardons
Parsnip-cream-soup with coconut, curry and bacon
Pastinaken-Crème-Suppe mit Kokosnuss, Curry und Speck (7, 9)

OU / ODER / OR

Salade d'Asperges vertes, Magret de Canard fumé au poivre de Sichuan, Herbes fraîches
et œuf parfait à 64° C
Green Asparagus Salad, smoked duck breast with Szechuan Pepper,
fresh Herbs and Poached egg
Grüner Spargel Salat, geräucherte Entenbrust mit Szechuan-Pfeffer, frische Kräuter und
pochiertes Ei
(3)

Joue de Porc braisé, Echalote au vinaigre balsamique,
écrasée de Pommes de terre et Moutarde
Braised Pork Cheek, shallot with Balsamic-Vinegar, mashed potatoes and Mustard
Geschmorte Schweinebacke, Schalotte mit Balsamico-Essig, Kartoffelstampf und Senf
(7, 9, 10)

OU / ODER / OR

Filet de Skrei rôti, Compoté de Poireaux, Beurre aux Crevettes et câpres
Roasted Cod-Filet, Leek Compote, butter with shrimps and capers
Gebratener Kabeljau Filet, Lauch Kompott, Butter mit Garnelen und Kapern
(1, 2, 3, 7, 14)

Assiette de Fromages du Terroir affinés
Cheese-Plate
Käseteller (7, 8)

OU / ODER / OR

Nage de Fraises au Thé Jasmin, Frozen Yaourt au Citron et Menthe
Strawberry soup with Jasmin-Tea, frozen yogurt with lemon and mint
Erdbeersüppchen mit Jasmin-Tee, frozen Jugurt mit Limone und Minze (1, 3, 7, 8)

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