

Menu « BIB-Gourmand »



Velouté de de Potimarron Hokkaido
Hokkaido-Kürbis Creme-Suppe
(7)

OU / ODER

Terrine de Lapin aux Abricots, Chutney d'Oignons rouges et Pickles
Kaninchenterrine mit Aprikosen, Chutney aus roten Zwiebeln und Gewürzgurken
(1, 7)

Poitrine de Porc confite au Miel, Potimarron, Ail et Sarrasin
Schweinebrust mit Honig kandiert, Kürbis, Knoblauch und Buchweizen
(3, 7, 9)

OU / ODER

Filets de Rougets Saltimbocca, Pommes de terre confite et Légumes grillés
Rotbarbenfilets Saltimbocca, kandierte Kartoffeln und gegrilltes Gemüse
(1, 4, 7)

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

OU / ODER

Ragoût de Fruits rouges aux Épices, Glace à la Vanille
Ragout von roten Früchten mit Gewürzen mit Vanilleeis
(3, 7)

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