

Menu « Gourmand »

Bisque de Homard Maison
Lobster Soup / Hummer-Suppe (2, 7, 9)

OU / ODER / OR

Salade de Cèleri et Pleurotes-Eryngii et Crottin de Chèvre Poêlé au Jambon Serrano, Mayonnaise à la Truffe
Celery Salad with Eryngii-Mushrooms and Goat Cheese Pot-Roasted Serrano Ham, Truffles-Mayonnaise
Salat vom Sellerie mit Seitlingen und Ziegenkäse Serrano Schinken und Trüffel-Mayonnaise (3, 7, 9, 10)

« Surf & Turf » du Magret de Canard et Scampis, Réduction au Vin rouge
“Surf & Turf” of Duckling Breast and Shrimps, Red Wine Sauce
„Surf & Turf“ von der Entenbrust und Scampis, Rotweinsöße (2, 9, 12)

OU / ODER / OR

Brochette de Lotte et Scampis grillée « Gremolata », Pommes nouvelles et deux Sauces
Monkfish and Shrimp – Skewer “Gremolata”, Potatoes and two Sauces
Seeteufel und Scampis Spieß, Frühkartoffel und zweierlei Soßen

Variation de Fromages affinés (supplément 9.- €)
Cheese-Plate (Supplement 9.- €) / Käseteller (Zuschlag 9.- €) (7, 8)

Parfait à la Cerise et son Clafoutis
Sherry-Parfait-Ice with Cake / Eis Parfait von Kirschen mit Auflauf (1, 3, 7, 8)

OU / ODER / OR

Verrine d'Ananas et Crème Mascarpone au Citron vert
Pineapple and Italian fresh Cream Cheese with Lemon / Gläschen mit Ananas und Mascarpone mit Limetten (1, 3, 7, 8)

Menu à 37 € par personne