

Menu du Gourmet

34,00 € par Personne

Foie Gras de Canard Maison sur son Tatin de Poires et Pommes

*Hausgemachten Enten Foie Gras mit seinem Apfel und Birne Tatin
Homemade Duck Foie Gras with its Apple and Pear Tatin*

Ou

Feuilleté d'Escargots aux Morilles

*Schnecken in Blatterteig mit Morcheln
Pastry Snails with Morels*



Granité à l'Orange et au Grand Marnier



Steak de Cerf aux Trois Champignons

*Hirschsteak mit drei Sorten Pilze
Deer Steak with three kind of Mushrooms*

Ou

Brochette de Lotte et Crevettes sur sa Farandole de Légumes Verts, Sauce Safranée

*Seeteufel und Garnelen am Spieß mit Gemüse, Safran Soße
Monkfish and Prawns Skewer with Vegetables, Saffron Sauce*



Précieux au Chocolat et au Caramel et sa Crème Bourbon

*Schokolade und Karamell Kuchen, Bourbon Vanille Kreme
Chocolate and Caramel Cake, Vanilla Bourbon Cream*

Ou

Boule de Neige au Citron et ses Citrons Confits

*Zitroneneis Schneekugel mit kandierte Zitronen
Iced Lemon Snowball with candied Lemons*

Prix nets Euros, T.V.A 5,5 % et service compris