

Menu dégustation

soir uniquement

Ombre chevalier façon gravelax mariné à l'aneth et citron vert,
coulis de poivrons rouges, réduction balsamique, pickles de
poivrons vert et jaune, mayonnaise à l'encre de seiche

*Saibling nach Gravelax-Art mariniert mit Dill und Limone, rote
Paprikapüreesauce, Balsamico-Reduktion, grüne und gelbe
Paprikapickels, Tintenfischmayonnaise*

—

Filet de Saint-Pierre, condiment à la moutarde,
câpres et persil, salade de concombre et tomates

*St. Petersfischfilet, Senfwürze, Kapern und Petersilie,
Gurken- und Tomatensalat*

—

Déclinaison de canard, sauce framboise,
polenta et légumes du moment

*Verschiedenes von der Ente, Himbeersauce,
Polenta und Saisongemüse*

—

Assiette de fromages

Käseteller

—

Parfait glacé à la mûre et soupe de
fruits rouges au champagne

*Eisparfait mit Brombeeren und Suppe
aus roten Früchten mit Champagner*

Menu du maraîcher

soir uniquement

Tian provençal froid, coulis de poivrons rouges et réduction
de balsamique, pickles de poivrons vert et jaune

*Kalter provenzalischer Gemüseauflauf, rote Paprikapüreesauce
und Balsamico-Reduktion, grüne und gelbe Paprikapickels*

—

Crumble de parmesan, crème de fromage frais,
condiment aux câpres, graines de moutarde et persil,
salade de concombre et tomates

*Parmesan crumble, Frischkäsecreme, Kapernwürze,
Senfkörner und Petersilie, Gurken- und Tomatensalat*

—

Fregola sarda à la truffe

Fregola Sarda mit Trüffel

—

Assiette de fromages

Käseteller

—

Parfait glacé à la mûre et soupe de
fruits rouges au champagne

*Eisparfait mit Brombeeren und Suppe
aus roten Früchten mit Champagner*