Menu Signature

Amuse-Bouche

Corbeille Croustillante à la Bière, Légumes Racines et Salade de Viande

Panisse, Comptée d'Oignons et Ciboulette

Dôme de Truite Fumée, Raifort et Œufs de Hareng

Crispy Beer Basket

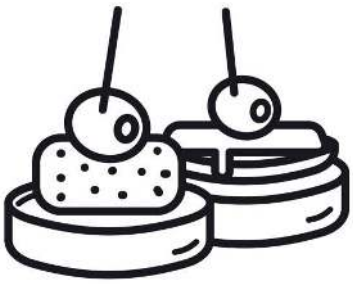
Panisse, Onion Compote et Chives

Smoked Trout Dome, Horseradish and Herring Roe

Knuspriger Bierkörbchen, Wurzelgemüse und Fleischsalat

Panisse, Zwiebelkompott und Schnittlauch

Dome von der geräuchterten Forelle, Meerrettich und Heringskaviar



Les Suggestions du Sommelier

Amuse-Bouche	**Riesling, Cave Schlink (L)**	**15cl**	**7,50**
1ère Entrée	**La Causade, Sainte-Croix-Du-Mont, Vin Doux**	**10cl**	**10,00**
2ième Entrée	**Chardonnay BeauVignac, Côtes de Thau**	**15cl**	**9,50**
Plat	**Toi&Moi, Domaine du Péras**	**15cl**	**9,50**
Fromage	**Porto Martha's Réserve**	**6cl**	**10,50**
Dessert	**Crémant, Cep d'Or Cuvée Signature (L)**	**12cl**	**10,50**

Menu Signature

1ère Entrée

Terrine de Foie Gras de Canard, Figues et Réduction de Porto Rouge et Oranges

Duck Foie Gras Terrine with Figs, Red Port Sauce and Oranges

Entenleberterrine, Feigen, Roter Portwein und Orangen

**

2ième Entrée

Noix de saint Jacques, Consommé de Champignons, Cèleri, Noisettes et Groseilles

Scallops, Mushroom Consommé, Celery, Hazelnuts and Redcurrants

Jakobsmuschel, Pilzbrühe, Sellerie, Haselnuss und Johannisbeere

**

Plat

Dos de Cerf, Jus au Baie de Genièvre, Sandwich Boudin Noir, Betteraves Rouges, Chou de Bruxelles et Perles de Semoule

Saddle of venison, Juniper Sauce, Black Pudding Sandwich, Beetroot, Brussels Sprouts and Fine Semolina Quenelle

Hirschrücken, Wachholderjus, Blutwurst Sandwich, Rote Beere, Rosenkohl und Griessknödel

**

Assiette de Fromage

Fromage de Chèvre aux Fleurs, Croustillant de « Roude Bouf » et Mousse de Cheddar-Hibiscus

Goat's Cheese with Flowers, Crispy "Roude Bouf" and Hibiscus-Cheddar Foam

Ziegenkäse mit Blüten, knusperiger „Roude Bouf" und Cheddar-Hibiskus Mousse

**

Dessert

Douceur d'Automne : Marrons, Coings, Café et Vanille

Autumnal Charm: Chestnuts, Quinces, Coffee and Vanilla

Herbststimmung: Marone, Quitte, Kaffee und Vanille

Menu à 90,00