

**MENU DE SAISON, SEASONAL MENU, SAISONALES MENU**

**50 €**

Foie Gras de Canard « maison », chutney de Saison

Homemade Duck Foie Gras

Entenleber von uns Zubereitet

**Ou, Or, Oder**

Gravlax de Saumon maison aux agrumes

Crème cheese onctueuse gelée d'agrumes

Citrus salmon gravlax

Zitrus lachs gravlax cremige käsecrème

\*\*\*\*\*

Filet de Cabillaud , Granola, Risotto de riz noir sauce vierge

Cod fillet, Granola, Black rice risotto with virgin sauce

Kabeljaufilet, Müsli, Risotto aus schwarzem Reis mit nativer Sauce

**Ou, Or, Oder**

Quasi de Veau cuit en Basse Température

Millefeuille de Pomme de terre, Sauce aux Champignons du Moment

Veal cooked in Low Temperature, Potatoes, Mushrooms Sauce of the Moment

Kalbfleisch bei niedriger Temperatur gegart Tausend Kartoffelblätter

Pilzsauce des Augenblicks

\*\*\*\*\*

Figues rôties sucre Muscovado, sablé noix ,coing et vanille

Roasted figs shortbread with walnuts quince and vanilla

Gebratene feigen mit nussbaum und vanille

**Ou, Or, Oder**

Delice Chocolat- noisette

Hazelnut chocolate delight

Haselnuss-schokoladen-köstlich

**Ou, Or, Oder**

Notre sélection de fromages fromagerie Saint-Nicolas chutney Cerises

Our selection of cheeses cheese Saint-Nicolas chutney Cherries

Unsere Auswahl an Käsesorten Käse Saint-Nicolas Chutney Kirschen