

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

**55 €**

Foie Gras de Canard « maison », chutney de Saison

Homemade Duck Foie Gras

Entenleber von uns Zubereitet

**Ou, Or, Oder**

Poêlé de mini encornet persillade et émulsion de soupe de poisson

Chips de pain

Encornet fish soupe emulsion

Encornet emulsion aus fishsuppe

\*\*\*\*\*

Filet de Cabillaud , aux asperges,raviole de morilles,émulsion aux algues

Cod, with asparagus and morelravioli algae emulsion

Kabeljau mit spargel und morcheln ravioli Algen emulsion

**Ou, Or, Oder**

Rumsteack de Bœuf ,sauce grémolata , pomme de terre sautée,Légumes

Beef rumsteack with gremolata sauce

Rumsteack aus Rindfleisch mit Gremolata sauce

\*\*\*\*\*

La barre chocolatée caramel et cacahouètes sorbet chocolat Kacinkoa 85%

Caramel chocolate bar and peanut,sorbet chocolate

Schokoriegel Karamell und erdnuss sorbet Schokolade

**Ou, Or, Oder**

Fraises,rhubarbes pochées,bavaroise à la bière de Printemps

Bavarian strawberries and rhubarb with beer

Erdbeeren und bayerischer Rhabarber mit bier

**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