

**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**

Tataki de Thon, salade de Radis blanc, crème de Wasabi

Tuna tataki white radish salad

Thunfisch Tataki salat weiber Rettich

\*\*\*\*\*

Filet de Cabillaud façon Basquaise espuma bouillabaise

Chorizo Ibérique, riz sauvage

Basque-style cod wild rice

Kabeljau nach baskischer art wildreis

**Ou, Or, Oder**

Faux-filet 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**

La Pavlova framboise , pastèque et verveine

Pavlova raspberry and Watermelon

Pavlova himbeere und wassermelone

**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