

Le Menu « Dégustation »

Terrine de Foie gras de Canard Maison à la Gelée de Coing

*Stopfleber von der Ente nach Art des Hauses mit Quittengelee
Foie gras house-style with Quince Jelly*



Poêlée de Scampis à la Provençale

*Gebratene Scampis nach Provenzialischer Art
Roasted Scampis Provencale Style*



Trou « Normand »

*Apfelsorbet mit Calvados
Apple sorbet with Calvados*



Médailon de Biche aux Girolles

*Hirsch-Medaillon mit Pfifferlingen
Doe Medallion with Chanterelles*

Ou / Oder/ Or

Mignon de Boeuf au Bleu

*Rindermignon mit Blauschimmel
Beef Mignon with Blue Cheese*



Trilogie du Berger

*Des Schäfers Dreierlei
Cheese Plate*



Parfait glacé à la Poire au Chocolat

*Geeistes Parfait mit Birnen und Schokoladensauce
Iced Parfait with Pears and Chocولاتesauce*

58,00 €