

## Menu Dégustation 66€

(servis pour l'ensemble de la table)

*La petite attention du Chef*

\*\*\*\*\*

*Le foie gras de canard mi-cuit, confit de choucroute*

\*\*\*\*\*

*Le carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes,  
vinaigrette yuzu*

\*\*\*\*\*

*Le filet de bar à la plancha, raviole de homard*

\*\*\*\*\*

*Le ris de veau doré, asperges,  
morilles et vin jaune*

\*\*\*\*\*

*Le plateau de fromages*

\*\*\*\*\*

*La carte des desserts*

*Pour nos gastronomes en culottes courtes ...*

Jusqu'à 12 ans

Menu enfant 11.50 €

*L'escalope de volaille à la crème, frites*

*Poultry escalope – Geflügelschnitzel mit Pommes*

Ou

*Le poisson du jour grillé, tagliatelles*

*Day's grilled fish with tagliatelli -Gegrillter Fisch nach  
Tagesangebot mit Tagliatelles*

\*\*\*\*\*

*Coupe de glaces*

*Ice - Eis*