

Menu Dégustation 66,50€

(servis pour l'ensemble de la table)

La petite attention du Chef

Le foie gras de canard mi-cuit, confit de coing

*Les noix de Saint-Jacques à la plancha, pomme, boudin
et beurre de cidre*

*Le filet de bar « vapeur », royale de moules de bouchot,
vinaigrette de coquillages*

*Le dos de biche en « croûte noire »
courge butternut, pâte de fruits au poivre de cassis*

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