

## *Menu Dégustation 66€*

(servis pour l'ensemble de la table)

*La petite attention du Chef*

\*\*\*\*\*

*Le foie gras de canard, compotée de coing*

\*\*\*\*\*

*Les noix de Saint-Jacques poêlées  
cerfeuil racine, beurre aux agrumes*

\*\*\*\*\*

*Le filet de bar en « écailles soufflées », crème de coquillages*

\*\*\*\*\*

*La noisette de biche, 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*