

Menu de la St Sylvestre

75.00 €

La Bisque d'Ecrevisse et Son Feuilleté à la Mimolette
Flusskrebs-Suppe und Blätterteig mit Mimolette

* * * *

La Terrine de Foie Gras Canard de l'Auberge, Comptée de Coing et Brioche.
Entenstopfleber pastete mit quitten Kompott und Brioche.

* * * * *

Le Sorbet Mandarine Arrosé au Crémant Rosé « Jost »
Mandarine-sorbet übergossen mit Crémant Rosé « Jost »

* * * * *

Le Filet de Bar, Raviolis aux Cèpes et Sauce au Beurre de Truffes.
Wolfsbarschfilet, Steinpilzraviolis und Trüffelbutter Sosse.

* * * * *

Le Ballotin de Chapon et Ris de Veau aux Morilles.
Kapaun und Kalbsbries mit Morcheln.

* * * * *

La Tartiflette au Gorgonzola et sa Salade Folle du Maraicher
aux Cerneaux de Noix.

Tartiflette mit Gorgonzola und Salat mit Walnusskernen.

* * * * *

La Truffe du Pâtissier Revisitée et son Sorbet Framboise.
Choco Trüffel Nach Unsere Art und Himbeersorbet

