



Menu de Noël
25 et 26 décembre à 12h

Formule à 35.00€ : un plat au choix

Formule à 63.00€ : une entrée et un plat au choix

Formule à 48.00€ : un plat et un dessert au choix

*Formule à 75.00€ : une entrée, un plat et un dessert
au choix*

Les Entrées

*Le Risotto Crémeux aux Saint Jacques.
Risotto mit Jakobsmuscheln.*

~~~~~

*Notre Foie Gras de Canard, Confit de Fruits  
et Kougelhopf Toasté.*

*Entenstopfleber Mit Chutney und Kougelhopf*

\*\*\*\*\*



**Les Plats**

*Le Suprême de Pintade Farce Fine Forestiere,  
et Sauce Morilles.*

*Perlhuhnbrust mit feiner Füllung und  
Morcheln Sosse.*

~~~~~

*Le Quasi de Veau en Cuisson Lente, Copeaux
de Foie Gras de Canard Fumé par nos Soins.*

*Kalbsmédaillon mit fein gehobelter geraücherter
Entenstopfleber.*

Les Desserts

*Le Brownies, Mousse au Chocolat Blanc,
Mini Vacherin Glace Grand Marnier.*

*Brownies, Mousse aus weißer Schokolade,
Mit Baiser und Grand Marnier Eis*

~~~~~

*L'Entremet Noisettes, Ganache Chocolat  
et Sorbet Orange*

*Haselnusskuchen mit Schokoladenganache  
und Orangensorbet .*