

ENTRÉES / STARTERS / VORSPEISEN

Cannelloni de saumon fumé, mascarpone citron vert, vinaigrette passion

Smoked salmon cannelloni, mascarpone with lime, passion fruit vinaigrette
Cannelloni vom Räucherlachs mit Mascarpone, Passionsfrucht-Vinaigrette

12€

Œuf parfait, petits pois, menthe, lait d'ail

Slow-cooked egg (64°C) green peas, mint, garlic emulsion
Perfektes Ei, Erbsen, Minze, Knoblauchemulsion

10€

Tomate-mozzarella revisitée

Tomato and mozzarella, revisited
Tomate-Mozzarella, neu interpretiert

10€

Salade de pêches, jambon Serrano, espuma de burrata, focaccia

Peach salad with Serrano ham, burrata espuma, focaccia
Pfirsichsalat mit Serrano-Schinken, Burrata-Espuma, Focaccia

12€

Foie gras maison, chutney de tomate verte au gingembre, pain brioché

Homemade foie gras, green tomato and ginger chutney, brioche
Hausgemachte Foie gras mit grünem Tomaten-Ingwer-Chutney, Brioche

21€

PLATS / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

Aubergine rôtie, caviar d'aubergine fumé, yaourt citron-tahini

Roasted eggplant, smoked eggplant caviar, lemon tahini yogurt
Geröstete Aubergine, geräucherter Auberginenkaviar, Zitronen-Tahini-Joghurt

20€

Salade César

Caesar salad
Caesar-Salat

21€

Fish & Chips, crème au fromage blanc fumé et au wasabi, frites fraîches

Fish & Chips, smoked fromage blanc and wasabi cream, fresh-cut fries
Fish & Chips, Creme aus geräucherter Frischkäse und Wasabi, frische Pommes frites

22€

Tartare de bœuf à l'italienne et frites fraîches

Italian-style beef tartare with fresh-cut fries
Rindertatar auf italienische Art mit frischen Pommes frites

24€

Quasi de veau, laitue braisée, crémeux de maïs, jus au romarin

Veal rump, braised lettuce, creamy corn purée and rosemary jus
Kalbsnuss, geschmorter Salat, cremiges Maispüree und Rosmarinjus

25€

Entrecôte Black Angus^{200g}, tian de légumes, pommes grenailles, jus corsé

Black Angus ribeye steak^(200g), vegetable tian, baby potatoes and rich jus
Black Angus Entrecôte^(200g), Gemüse-tian, Drillinge und kräftiger Jus

34€

FROMAGES / CHEESES / KÄSEAUSSWAHL

Assiette de 3 fromages AOP (sélection de MOF) et confiture de saison

Plate of 3 selected AOP cheeses served with seasonal jam
3 AOP-Käsesorten mit saisonaler Konfitüre

12€

DESSERTS / NACHSPEISEN

Abricots rôtis au miel de lavande, crumble d'amand, fromage blanc vanillé

Roasted apricots with lavender honey, almond crumble, vanilla fromage blanc
Geröstete Aprikosen mit Lavendelhonig, Mandelcrumble, Vanillequark

11€

Ananas rôti et déclinaison coco

Roasted pineapple with coconut variations
Geröstete Ananas mit verschiedenen Kokosvariationen

10€

Cheesecake citron-framboise

Lemon and raspberry cheesecake
Zitronen-Himbeer-Cheesecake

11€

Carpaccio de melon, streusel citron, sorbet verveine, gel de basilic

Melon carpaccio, lemon streusel, verbena sorbet, basil gel
Melonen-Carpaccio, Zitronenstreusel, Eisenkraut-Sorbet, Basilikumgel

10€

Parfait glacé au chocolat, biscuit pistache, cœur de griottes

Chocolate parfait with pistachio biscuit and a Morello cherry heart
Schokoladenparfait mit Pistazienbiskuit und Sauerkirschkern

12€

MENU ENFANT / KIDS' MENU

Nuggets de poulet maison, frites ou tian de légumes

Homemade chicken nuggets, fries or vegetables
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites oder Gemüse

12€

Penne au saumon et parmesan

Penne with salmon and Parmesan
Penne mit Lachs und Parmesan

12€

Fondant au chocolat et glace vanille

Chocolate fondant with vanilla ice cream
Schokoladenfondant mit Vanilleeis

7€