

Menu Dégustation

aujourd'hui:



Foie Gras de Canard à la Façon du Chef *



Filet de Sole Roulé, Sauce Cerfeuil



Sorbet Mirabelle arrosé *



Pavé de Cerf au Genièvre *



Fromages Affinés de Robert Bedot



Farandole des Desserts *

59.-

les vins en accord avec les mets :

+ 30,- pp



carte 'Allergènes' sur demande

14,- TERRINE SAINT-NICOLAS AUX AVELINES *

Hausgemachte Pastete | Homemade Tureen

22,- FOIE GRAS DE CANARD MAISON

ET SA GELEE AU GEWUERZTRAMINER *

Entenleberpastete | Duck liver Pâté w. brioche

½ portion 14,-

16,- MOULES à L' ESCARGOT

Muscheln in Knoblauchbutter | Mussels w. Garlic Butter

18,- FEUILLETE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES

Pilze in Blätterteig | Mushrooms in Pastry Crust

18,- SALADE DE SCAMPIS AU SESAME

Salat mit Scampis und Sesam | Salad with Prawns

16,- QUENELLES DE BROCHET

AUX CREVETTES GRISES ET AU RIESLING

Hechtklöße in Rieslingsauce | Pike Dumplings

ainsi que les Romains, il y a près de 2000 ans.....

POULE DE NOUMEA A LA FAÇON D' AUSONE:

**Pintade sautée sur Mirabelles chaudes
et purée d' épeautre condimentée de fruits secs**

24,-

19,- PLAT –VEGAN –

* *von schmaacht Letzberg*

40-15

32,- BELLE SOLE MEUNIÈRE | Seezunge, gebraten | Fried Dover Sole

19,- TRUITE DE NOTRE VIVIER DORÉE AUX AMANDES | Forelle m. Mandeln | Fried Trout *

24,- AILE DE RAIE GRENOBLOISE | Rochen m. Kapern u. Croutons | Rochen m. brauner Butter

29,- FILET DE BOEUF DU TERROIR AUX 3 POIVRES ou à votre gout | Rinderfilet | Peppered Tenderloin *

28,- PAVÉ DE CERF AU GENIÈVRE | Hirschmedaillon m. Wacholdersauce | Venison Steak

24,- SOURIS D'AGNEAU AU FOUR | Lammkeule geschmort | Lamb Shank *

tous les plats sont accompagnés d'une petite salade



9,- ASSIETTE FROMAGES AFFINES ROBERT BEDOT | Käseteller | Assorted Cheese

9,- CAFÉ GOURMAND

9,- MINISTRONE D'ANANAS ET SON SORBET | Ananas m. Sorbet | Diced Pineapple w. Sherbet

10,- COUPE SAINT-NICOLAS | Warme Sauerkirschen m. V. Eis | Warm morello Cherries w. Bourbon Ice

12,- FARANDOLE DE DESSERTS | Gemischte Nachspeisen | Assorted Sweets *

midi lundi à vendredi: SUGGESTION LUNCH EXPRESS 14,- -plat selon le marché du jour-

MENU GOURMAND RESIDENTS à 27,50 mise-en-bouche - entrée – plat – dessert