

SUGGESTIONS D'ÉTÉ

ENTRÉES

Verrine de gaspacho et sa focaccia maison

chaude : crème de tomates grappe

Gaspacho und hausgemachte focaccia

warm : tomaten-cremesuppe

14.50 

Duo de melon-pastèque et fines tranches de jambon cru d'Epagny

Melonen-Wassermelonen-Duo und feine Scheiben Rohschinken aus Epagny

27.-

Poulpe confit et gaspacho à l'ail doux, chorizo, amandes et tomates

Konfierter Tintenfisch und Gaspacho mit süßem Knoblauch, Chorizo, Mandeln und Tomaten

28.-

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de cerises, tuile chocolatée, brioche

Entenleber-Terrine mit Kirschen-Chutney, Schokoladensplitter, Brioche

32.-

Fraîcheur de Fregola sarda, omble et féra fumés, mayonnaise aux herbes fraîches

Fregola sarda-Salat mit geräucherter Saibling und Felchen, Kräuter-Mayonnaise

27.-

PLATS

Côte de bœuf Limousine de la ferme de Mathieu Balsiger grillée au Big green egg, pommes Pont-Neuf, légumes du marché, sauce marchand de vin pour 2 pax 800gr

Limousin-Rinderkotelett von Mathieu Balsiger gegrillt im Big Green Egg, Pont-Neuf-Kartoffeln, Marktgemüse, Weinhändler-Sauce für 2 Personen

130.-

Côtelette de porc fermier grand cru, beurre hindoustani, pommes mousseline et légumes du marché

Grand Cru Freilandschwein-Kotelett, Hindustani-Butter, Kartoffel-Mousseline und Marktgemüse

44.-

Entrecôte Angus premium grillée au charbon de bois, sauce au vin rouge, pommes frites maison et légumes du marché <i>Entrecôte Angus Premium vom Grill, Rotweinsauce, hausgemachte Pommes Frites und Marktgemüse</i>	56.-
Loup de mer entier poché façon asiatique, timbale de riz basmati <i>Ganzer Seewolf pochiert nach asiatischer Art, Basmatireis</i>	46.-
Macaroni à la bolognaise parfumée à la thaïlandaise <i>Makkaroni mit Bolognese parfümiert nach thailändischer Art</i>	29.-
Assiette végétarienne du marché <i>Vegetarischer Teller vom Markt</i>	28.-

DESSERTS

Feuilleté de petits fruits de saison, crème vanille, sorbet abricot et julienne de menthe <i>Blätterteigküchlein mit Saisonfrüchten, Vanillecreme, Aprikosensorbet und Minzjulienne</i>	15.-
Merveille glacée citron vert-menthe-framboise et son confit, dacquoise noix de coco-citron et ses petits macarons (sans lactose et sans gluten) <i>Gefrorenes Wunder aus Limette-Minze-Himbeere, Kokos-Zitronen-Dacquoise und kleinen Makronen (laktosefrei und glutenfrei)»</i>	15.-
Délice de fraise-vanille, biscuit amande, gel basilic, fraises croustillantes et son sorbet <i>Erdbeer-Vanille-Delicatesse, Mandelbiskuit, Basilikumgel, knusprige Erdbeeren und Sorbetmit Minze und Sorbet, Vanillecreme</i>	15.-



Plat végétarien