

Menu Carte

1.

Cappuccino de Chair de Crabe
aux Asperges vertes et Parmesan

ou

Foie gras de Canard mi-cuit
et compotée de Rhubarbe acidulée

* * *

2.

Pavé de Sandre rôti sur Schniederspaetle,
Crème d'Ail des Ours

ou

Bar poché aux Asperges blanches,
Sauce mousseline au Crémant

ou

Terrine et Noix de Saint Jacques rôtie,
Tagliatelles fraîches et sauce Américaine

* * *

3.

Gigot de jeune Cerf aux Champignons des Bois,
Sauce corsée au Cacao

ou

Cabri en saucisse braisé et rôti,
Risotto de Céréales et Tian de Légumes du moment

ou

Pavé de Veau gratiné,
Charlotte aux Asperges blanches et Morilles

* * *

4.

La Table des Gourmandises « Tradition et Découverte »

Prix :

1 - 2 - 4 : 47 €

1 - 3 - 4 : 47 €

2 - 3 - 4 : 52 €

1 - 2 - 3 - 4 : 57 €

* * *

Le Menu Enfant

Volaille à la crème, spaetzles
ou Filet de Poisson, spaetzles

* * *

La Table des Gourmandises « Tradition et Découverte »

Prix : 12,50 €