

MENU DÉCOUVERTE - 34€

Sashimi de Thon Albacore

ZESTES DE CITRON, PASTÈQUE À LA PLANCHA,
CONCOMBRE EN EXTRACTION

THUNFISCH-SASHIMI, ZITRONENSCHALE, PLANCHA-WASSERMELONE

TUNA SASHIMI, LEMON ZEST, PLANCHA WATERMELON

Filet de Bar **OU** L'Araignée de Bœuf

PESTO BASILIC, LEGUMES ESTIVAUX SNACKÉS
FREGOLA SARDA AUX POIVRONS CONFITS

FILET DE BAR : SAUCE VIERGE
ARAIGNÉE DE BOEUF : JUS COURT

*BASSFILET **ODER** RINDFLEISCHSPINNE, BASILIKUM PESTO, ANGEBRATENES SOMMERGEMÜSE*

BASSFILET : JUNGFERNSOSSE / RINDFLEISCHSPINNE : KURZER SAFT

*BASS FILLET **OR** BEEF SPIDER, BASIL PESTO, SEARED SUMMER VEGETABLES
BASS FILLET : VIRGIN SAUCE / BEEF SPIDER : SHORT JUICE*

OPERA

CAFÉ ARABICA, GANACHE FONDANTE,
DECLINAISON DE MANGUE

OPERA-ENTREMÉT MIT SCHOKOLADE, KAFFEE ARABICA UND MANGO

OPERA-ENTREMÉT WITH CHOCOLATE, COFFEE ARABICA AND MANGO

MENU DES HUMANISTES - 40€

Terrine de Foie Gras

MAGRET FUMÉ ET SON JARDIN
D'ÉTÉ, CONFIT D'OIGNONS
ET PAIN DE COURGES TOASTÉ

FOIE GRAS TERRINE, GERÄUCHERTE ENTENBRUST UND TOAST

FOIE GRAS TERRINE, SMOKED DUCK BREAST AND TOAST

Noix d'Entrecôte **OU** Dorade Sébaste et Gambas

CAVIAR D'AUBERGINE, OIGNONS
FRITS, CROQUANT ITALIEN ET TOMATES CERISE
FUMÉES, PASTA TROFFIÉ

*ENTRECOTE **ODER** SEEBRASSEN UND GARNELEN AUBERGINENKAVIAR UND TROFFIE-NUDELN*

*CUSHION OF RIB STEAK **OR** SEA BREAM AND PRAWNS, EGGPLANT CAVIAR PASTA TROFFIE*

Les Fruits Rouges

EN MINISTRONE, BISCUIT FIN À L'AMANDE
SON SORBET

ROTE FRUCHTE SUPPE, MANGO BISKUIT UND SORBET

RED FRUITS SOUP, MANGO BISKUIT AND SHERBET

LA CARTE

-ENTRÉES-

**SASHIMI DE THON ALBACORE
ZESTES DE CITRON, PASTÈQUE À LA PLANCHA,
CONCOMBRE EN EXTRACTION**

THUNFISCH-SASHIMI, ZITRONENSCHALE, PLANCHA-WASSERMELONE

TUNA SASHIMI, LEMON ZEST, PLANCHA WATERMELON

17€

**TERRINE DE FOIE GRAS
MAGRET FUMÉ ET SON JARDIN
D'ÉTÉ, CONFIT D'OIGNONS
ET PAIN DE COURGES TOASTÉ**

*FOIE GRAS TERRINE, GERÄUCHERTE ENTENBRUST
UND TOAST*

FOIE GRAS TERRINE, SMOKED DUCK BREAST AND TOAST

21€

**GASPACHO DE LÉGUMES ESTIVAUX,
MOUILLETES THYM-PARMESAN, SORBET
POIVRON**

GEMUSE GASPACHO, PAPRIKASCHOTTE EIS, "MOUILLETTE"

VEGETABLE GAZPACHO, SWEET PEPPER ICE CREAM, "MOUILLETTE"

14€

-PLATS-

**FILET DE BAR, SAUCE VIERGE,
PESTO BASILIC, LÉGUMES ESTIVAUX SNACKÉS ET
FREGOLA SARDA AUX POIVRONS**

BASSFILET BASILIKUM PESTO ANGEBRATENES SOMMERGÜSE JUNGERSOSSE

BASS FILET, BESIL PESTO SEARED SUMMER VEGETABLES

24€

**FILET DE DORADE SEBASTE ET GAMBAS,
CAVIAR D'AUBERGINE, POIVRONS, OIGNONS
FRITS, TOMATES CERISE FUMÉE**

SEABRASSEN UND GARNELEN AUBERGINEN KAVIAR UND TROFFIE NUDELN

SEA BREAM AND PRAWNS EGGPLANT CAVIAR, TROFFIE

26€

**ARAIGNÉE DE BOEUF HERDSHIRE
LÉGUMES ESTIVAUX SNACKÉS ET FREGOLA SARDA
AUX POIVRONS CONFITS, JUS COURT**

RINDFLEISCHPINNE BASILIKUM PESTO ANGEBRATENES SOMMERGEMÜSE

BEEF SPIDER BESIL PESTO, SEARED SUMMER VEGETABLES

23€

**NOIX D'ENTRECÔTE <<TERROIR LORRAIN>>
CAVIAR D'AUBERGINE, OIGNONS FRITS, CROQUANT
ITALIEN ET TOMATES CERISE FUMÉES, PASTA
TRUFFIÉ**

ENTRECOTE: AUBERGINEN KAVIAR UND TOFFIE NUDELN

CUSHION OF RIB STEAK EGGPLANT CAVIAR TRUFFIÉ

28€

-DESSERTS-

**OPERA
CAFÉ ARABICA, GANACHE FONDANTE,
DÉCLINAISON DE MANGUE**

*OPERA-ENTREMET MIT SCHOKOLADE, KAFFEE ARABICA UND
MANGO*

*OPERA-ENTREMET WITH CHOCOLATE, COFFEE ARABICA
AND MANGO*

11€

**LES FRUITS ROUGES EN MINISTRONE, BISCUIT FIN
À L'AMANDE ET SON SORBET**

ROTE FRÜCHTE SUPPE, MANGO BISKUIT UND SORBET

RED FRUITS SOUP, MANGO BISKUIT AND SHERBET

11€

**CRUMBLE DE MIRABELLES
GLACE VANILLE**

MIRABELLE CRUMBLE MIT VANILLAEIS

CHERRY PLUM CRUMBLE WITH VANILLA ICE CREAM

9€

Prix nets en euros, service compris, boissons non comprises
Carte proposée uniquement au dîner