

## MENU DÉCOUVERTE - 34€

### **Gravlax de Saumon** À LA BETTRAVE, LÉGUMES RACINES ACIDULÉS ÉCHALOTTE CONFITE ET ÉMULSION À L'ORANGE

*SALMON GRAVLAX WITH BETTRAVE, SOUR ROOT VEGETABLES*

*LACHSGRAVEL MIT BETTRAVE, WURZELGEMÜSE SÄUERLICH*

### **Noix de Joue de Veau** **OU Filet de Sandre**

#### **GRAIN DE BLÉ, PANAIS EN DÉCLINAISON FÈVE TONKA ET GIROLLES**

*VEAL CHEEK NUTS OR SANDRE FILET  
VARIEGATED WHEAT GRAIN OF PARSNIP FEVE TONKA AND GIROLLES*

*NUSS AUS KALBSBACKE ODER SANDRE-FILET MIT PFEFFER KAMPOT  
, WEIZENKÖRNER VON PANAIS IN AUFMACHUNG, GIROLLES*

### **Fromages Frais & Affinés**

**Supplément 8€**

**KÄSETELLER / CHEESE PLATE +8€**

### **Tarte fine à la Poire** GANACHE VANILLE, SIROP AUX ÉPICES ET SA CRÈME GLACÉE

*FEINE BIRNETORTE MIT VANILLE-CREME, GEWÜRZTE SIRUP UND EIS*

*THIN PEAR PIE, VANILLA CREAM, SPICED SYRUP AND ICE CREAM*

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

## MENU DES HUMANISTES - 40€

### **Foie Gras Poêlé**

**GAUFRE LIEGOISE,  
POIRE WILLIAMS, GRUÉ DE CACAO  
ET JUS AU MIEL**

*FRIED FOIE GRAS, LIEGOISE WAFFLE, COCOA AND HONEY*

*FOIE GRAS PFANNE, WAFFEL LIEGOISE, KAKAO UND HONIG*

### **Filet de Boeuf sauce Albufera OU**

**Dos lieu Jaune au Poivre Kampot**  
FREGOLA SARDA, VARIATION AUTOUR DU  
TOPINAMBOUR, NOISETTES  
TORRÉFIÉES, EFFEUILLÉ DE CHOUX DE  
BRUXELLES

*FBEEF FILLET ALBUFERA SAUCE OR BACK POLLACK KAMPOT PEPPERED  
FREGOLA SARDA, VARIATION AROUND JERUSALEM ARTICHOKE*

*FILET VON RINDFLEISH ALBUFERA-SAUCE ODER RÜCKEN GELB MIT  
PFEFFER KAMPOT  
FREGOLA SARDA, VARIATION UM TOPINAMBOUR, GERÖSTETE HASELNÜSSE,  
ROSENKOHL ABGEZUPFT*

### **Fromages Frais & Affinés**

**Supplément 8€**

**KÄSETELLER / CHEESE PLATE +8€**

### **Torche aux marrons**

**DÉSTRUCTURÉE, BONBON CROQUANT AU  
CHOCOLAT ET SON SORBET**

*"MONT-BLANC" ENTREMET, KNUSPRIGE SCHOKOLADE UND SORBET*

*"MONT-BLANC" IN OUR WAY, CRISPY CHOCOLATE AND SHERBET*

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

# LA CARTE

## -ENTRÉES-

**GRAVLAX DE SAUMON, À LA BETTRAVE,  
LÉGUMES RACINES ACIDULÉS  
ÉCHALOTTE CONFITE ET ÉMULSION À L'ORANGE**

*LACHSGRAVEL MIT BETTRAVE, WURZELGEMÜSE SÄUERLICH*

*SALMON GRAVLAX WITH BETTRAVE, SOUR ROOT VEGETABLES*

17€

**FOIE GRAS POÊLÉ, GAUFRE LIEGOISE,  
POIRE WILLIAMS, GRUÉ DE CACAO  
ET JUS AU MIEL**

*FOIE GRAS PFANNE, WAFFEL LIEGOISE, KAKAO UND HONIG*

*FRIED FOIE GRAS, LIEGOISE WAFFLE, COCOA AND HONEY*

21€

**SOUPE DU MOMENT**

*SUPPE DES TAGES*

*SOUP OF THE MOMENT*

14€

**OEUF À 64°**

**NUAGE PARMENTIER À L'HUILE  
DE TRUFFE, MAGRET FUMÉ,  
GIROLLES, JEUNES POUSSÉS D'EPINARDS**

*64° CLOUD EGG PARMENTIER WITH TRUFFLE OIL, SMOCKED MAGRET, GIROLLES, YOUNG SPINACH SHOOTS.*

*64° EI PARMENTIER MIT TRÜFELÖL, GERÄUCHERTEM MAGRET, GIROLLES, JUNGE SPINATSPROSSEN.*

15€

## -PLATS-

**DOS DE LIEU JAUNE AU POIVRE KAMPOT, GRAIN  
DE BLÉ, PANAIS EN DÉCLINAISON FÈVE TONKA**

*RÜCKEN AUS GELBEM POLLACK KAMPOT PEPPERED, WEIZENKÖRNER VON PANAIS IN AUFMACHUNG, GIROLLES*

*RÜCKEN GELB MIT PFERRER KAMPOT*

*VARIEGATED WHEAT GRAIN OF PARSNIP FEVE TONKA AND GIROLLES*

24€

**FILET DE SANDRE, FREGOLA SARDA, VARIATION  
AUTOUR DU TOPINAMBOUR, NOISETTES  
TORRÉFIÉES, EFFEUILLÉ DE CHOUX DE BRUXELLES**

*FILET DES SANDERS*

*FREGOLA SARDA, VARIATION UM TOPINAMBOUR, GERÖSTETE HASELNÜSSE, ROSENKOHL ABGEZUPFT*

*BACK OF PIKE PERCH*

*FREGOLA SARDA, VARIATION AROUND JERUSALEM ARTICHOKE*

26€

**NOIX DE JOUE DE VEAU GRAIN DE BLÉ, PANAIS EN  
DÉCLINAISON**

**FÈVE TONKA ET GIROLLES**

*NUSS AUS KALBSBACKE, WEIZENKÖRNER VON PANAIS IN AUFMACHUNG, GIROLLES*

*VEAL CHEEK NUTS\*, VARIEGATED WHEAT GRAIN OF PARSNIP FEVE TONKA AND GIROLLES*

23€

**FILET DE BOEUF SAUCE ALBUFERA,  
FREGOLA SARDA, VARIATION AUTOUR DU  
TOPINAMBOUR, NOISETTES TORRÉFIÉES, EFFEUILLÉ  
DE CHOUX DE BRUXELLES**

*RINDSFILET MIT SAUCE ALBUFERA FREGOLA SARDA, VARIATION UM TOPINAMBOUR, GERÖSTETE HASELNÜSSE, ROSENKOHL ABGEZUPFT*

*BEEF TENDERLOIN, FREGOLA SARDA, VARIATION AROUND JERUSALEM ARTICHOKE*

28€

## -DESSERTS-

**TARTE FINE À LA POIRE, GANACHE VANILLE,  
SIROP AUX ÉPICES ET SA CRÈME GLACÉE**

*FEINE BIRNETORTE MIT VANILLE-CREME, GEWÜRZTE SIRUP UND EIS*

*THIN PEAR PIE, VANILLA CREAM, SPICED SYRUP AND ICE CREAM*

11€

**TORCHE AUX MARRONS DÉSTRUCTURÉE, BONBON  
CROQUANT AU CHOCOLAT ET SON SORBET**

*"MONT-BLANC" ENTREMET, KNUSPRIGE SCHOKOLADE UND SORBET*

*"MONT-BLANC" IN OUR WAY, CRISPY CHOCOLATE AND SHERBET*

11€

**DÉLICE AU CITRON, COULIS FRAMBOISE ET SON  
SORBET**

*ZITRONEN-GENUSS, HIMBEER-SAUCE UND SORBET*

*LEMON DELIGHT, RASPBERRY COULIS AND SORBET*

9€

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