

MENU DÉCOUVERTE - 34€

Oeuf à 64°C

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

*EI AM 64°C GEKOCHT, KARTOFFEL-WOLKE MIT TRÜFFELÖL, GERAÜCHTE
ENTEBRUST, PILZEN UND SPINAT*

*64°C EGG, POTATO CLOUD WITH TRUFFLE OIL, SMOKED DUCK BREAST,
GIROLLES MUSHROOMS AND SPINACH*

Pluma de Porc et Poitrine braisée

OU Filet de Lotte et Nori

**CHOU FONDANT AU LARD
ET NUAGE AILLÉ**

*SCHWEIN "PLUMA" UND GESCHMORTES SCHWEINEBAUCH
ODER SEETEUFEL-FILET,
SCHMELZENDE KOHL MIT SPECK, KNOBLAUCH SCHAUM*

*PORK "PLUMA" AND BRAISED PORK BELLY
OR MONKFISH FILLET,
TENDER CABBAGE WITH BACON AND GARLIC CLOUD*

Entremet Choco-Exotique

**CREMEUX CHOCOLAT AU LAIT, BISCUIT PAIN
DE GÈNES, COULIS EXOTIQUE ET SON SORBET**

SCHOKOLADE-ENTREMET MIT EXOTISCHE FRUCHTE UND SORBET

CHOCOLATE AND EXOTIC FRUITS ENTREMET WITH SHERBET

MENU DES HUMANISTES - 40€

Terrine de Foie Gras

**DECLINAISON AUTOUR DE LA FIGUE
CHÂTAIGNES ET OIGNONS CONFITS,
MOUSSE ET TERRE COMESTIBLE, PAIN TOASTÉ**

*FOIE GRAS TERRINE, FEIGE-DEKLINATION, KASTANIEN, ZWIEBELN UND
TOAST*

FOIE GRAS TERRINE, VARIATION OF FIG, CHESTNUT, ONIONS AND TOAST

Filet de Veau **OU** Omble Chevalier

**COURGE EN VARIATION, CÉRÉALES, CHOUX DE
BRUXELLES ET GNOCCHIS AUX CÈPES**

*FILET MIGNON VOM KALB **ODER** SAIBLING FILET
KÜRBIS VARIATIONEN, CEREALIEN, ROSENKOHL UND PILZEN-GNOCCHIS*

*VEAL TENDERLOIN **OR** ARCTIC CHAR FILLET
MALLOW VARIATION, CEREALS, BRUSSELS SPROUT AND PENNY BUN
GNOCCHIS*

Tarte fine à la Poire

**GANACHE VANILLE SIROP AUX EPICES
ET SA CRÈME GLACÉE**

FEINSTER BIRNETORTE MIT VANILLE-GANACHE, GEWÜRZTE SIRUP UND EIS

THIN PEAR PIE, VANILLA CREAM, SPICES SYRUP AND ICE CREAM