



Menu de Noël le 25 et 26 décembre 2017 - déjeuner

Formule à 25.50€ : un plat au choix

Formule à 37.00€ : une entrée et un plat au choix

*Formule à 44.50€ : une entrée, un plat et un dessert
au choix*

Les Entrées

*Le Chaud Froid de Foie Gras, Petite Brioche et
Chutney aux Mangues*
*Kalte und warme Variation der Stopfleber,
Brioche und Mangochutney*

*La Salade Terre et Mer de l'Auberge
(Caille, Crevette, Truite fumé et Foie Gras)*
*Feinschmecker Salat (Wachtel, Garnele, geräucherte Forelle
und Entenstopfleber)*

Le Tournedos de Lotte, Chips de Lard et Beurre Blanc
Seeteufelmedaillon mit Speck und Beurre Blanc Sosse

*La Brochette de St Jacques et Scampis, Risotto Crémieux
et Champignons du Moment.*
*Jakobsmuscheln und Scampis Spiess
mit Pilzen Risotto.*



Les Plats

*Le Magret de Canard Laqué aux Miel de Châtaigner
et Réduction au Porto*
Glacierte Entenbrust mit Kastanienhonig und Portweinsosse

L'Entrecôte de Veau, Poelée de Cèpes et Jus Réduit
Kalbs Entrecôte mit Steinpilzen.

*Le Pavé de Dos de Biche Poêlé aux Airelles et sa
Garniture Saint-Hubert*
Hirschrücken mit Preiselbeeren und „Hubertus“ Beilage

Les Desserts

Le Vacherin Glacé Minute à la Façon de Tante Alice
Eistorte mit Baiser nach Art von Tante Alice

*La Crème Brulée Vanille, Cocktail de Fruits Exotique
et son Sorbet Passion*
*Vanille-Creme Brulee, Exotischen Früchten
und Passionfrucht Sorbet.*

Le Tiramisu à la Creme de Marron et Biscuits au Sirop de Whisky
Tiramisu an Kastaniencreme und Biscuits mit Whisky-Sirop

Le Sorbet Mojito aux Fruits de Saison, Arrosé au Limoncello.
Mojito-Sorbet mit Limoncello übergossen