



## Echo du Marché / Market Special

27.-

### **Paupiette de veau à la gremolata**

Polenta crémeuse et petits légumes

\*\*\*

### **Kalbsroulade mit Gremolata**

Cremige Polenta und Gemüse

\*\*\*

### **Veal paupiette with gremolata**

Creamy polenta and baby vegetables

## Plat végétarien

## Vegetarisches Gericht / Vegetarian option

27.-

### **Ramen de nouille de riz au sésame,**

pak choï et oignons nouveaux

\*\*\*

### **Ramen mit Reis und Sesam,**

Pak Choi und neue Zwiebeln

\*\*\*

### **Sesame rice noodle ramen with bok choy and spring onions**



## MENU 55.-

### Entrée / Starter / Vorspeisen

**Salade de foies de volaille au vinaigre de Xéres,**  
haricots verts et échalotes

\*\*\*

**Salat mit Geflügelleber mit Xeres-Essig,**  
grüne Bohnen und Eschalotten

\*\*\*

**Chicken liver salad with Jerez vinegar,**  
green beans and shallots

### Plat / Main / Hauptgerichte

**Pavé d'esturgeon confit à l'huile d'olive,**  
panisse et fenouil à la bergamote

\*\*\*

**In Olivenöl mariniertes Stör-Steak,**  
Panisse und Fenchel mit Bergamotte

\*\*\*

**Sturgeon steak confit with olive oil,**  
chickpea panisse and fennel with bergamot

### Desserts

**Tarte tatin aux pommes et glace panna**

\*\*\*

**Tarte Tatin mit Äpfeln und Panna-Eis**

\*\*\*

**Apple tart tatin with panna ice cream**