



Echo du Marché / Market Special

27.-

Parmentier de canard aux cèpes,
mousseline de panais,
étuvée de choux de Bruxelles aux oignons

Enten-Parmentier mit Steinpilzen,
Pastinaken-Mousseline,
geschmorter Rosenkohl mit Zwiebeln

Duck parmentier with cep mushrooms,
creamed parsnip,
stewed Brussels sprouts with onions

Plat végétarien

Vegetarisches Gericht / Vegetarian option

27.-

Parmentier de légumes oubliés aux cèpes,
mousseline de panais étuvée de choux de Bruxelles aux oignons

Parmentier mit vergessenem Gemüse an Steinpilzen,
Pastinaken-Mousseline geschmorter Rosenkohl mit Zwiebeln

Traditional vegetable parmentier with cep mushrooms
creamed parsnip stewed Brussels sprouts with onions



MENU 55.-

Entrée / Starter / Vorspeisen

Tartare aux deux saumons et à l'aneth, quenelle d'avocat
Salade de jeunes pousses et toast de focaccia au romarin

Tatar mit zwei Lachsarten mit Dill, Avocado-Klösschen
Junger Salat und Focaccia-Toast mit Rosmarin

Tartar with two salmon and dill, avocado quenelle
Baby leaf salad with rosemary focaccia toast

Plat / Main / Hauptgerichte

Nage de joues de lotte,
Saint-Jacques et fruits de mer safranée,
Pommes vapeur et légumes pot au feu

Seeteufel-Bäckchen, Jakobsmuschel
und Meeresfrüchte mit Safran,
Salzkartoffeln und Gemüseintopf

Monkfish cheek, scallop and saffron seafood nage,
Steamed potatoes and stewed vegetables

Desserts

Tartelette aux noix et caramel beurre salé

Nuss-Tartelette und Salzbutter-Karamell

Walnut and salted butter caramel tartlet