

Menu Saison 30 euros

Les 12 Escargots de Bourgogne en coquille au beurre d'ail
Burgundy snails in their shells / Burgunderschnecken in ihrem haus

Ou

La Rosace de Saumon mariné et sa petite salade aux Ecrevisses
Salomon marinated with crayfish / Frischer lachs mariniert mit aneth mit warteschlangen

Ou

Le Persillé de Canard à l'aligoté
Home made coutry style duck pate with parley / housegemachteenttepastete mit petersilie

Le contre filet de Boeuf maître d'hôtel (origine France)
Beef sirlion and garnish / contre filet vom rind seiner beilage

Ou

Le Dos de Sandre à la fleur de thym et écrasé de pomme de terre
Back pike with tyme and crush potato/ Rückeiste zander in der blüte von thymianund zerdrückt kartoffeln

Ou

Le Poulet de Bresse à la crème
The Bresse chicken with cream / Das Bressaner huhn à la crème

Les Fromages de région
Cheese platter / käseplatte

Ou

Le Fromage Blanc à la crème
White cheese with cream / quarkcremespeise

Le Dessert au choix