

5-Gänge-Menü

55 €

Silvesterdinner

31.12.2017

* mit Weinbegleitung

Vins inclus

Inclusive wine

77 €

Apéritif Gourmand 14 €

Verre de Crémant de Bourgogne ou kir royal accompagné de 3 amuse-gueule

Glas Crémant de Bourgogne oder Kir Royal mit 3 Amuse-Gueule

Glas of Crémant de Bourgogne or kir royal with 3 appetizers

Hors d'œuvre 10 €

Soupe de courge et châtaignes finement

épicee aux magrets de canard séchés

Fein gewürzte Kürbis-Kastanien-

Suppe mit getrockneten

Entenbruststreifen

Finely seasoned pumpkin-chestnut

soup with dry duck strips

3 huîtres

3 Austern

3 oysters

From Brittany n° 2

Foie gras de canard et

confiture d'oignon

Enten Foie Gras, Zwiebelkonfitüre

Duck foie gras and onion confiture

Plat principal 20 €

*Parmentier de canard aux champignons et aux
châtaignes, salade*

Enten-parmentier mit Pilzen und Kastanien, Salat

Duck parmentier with mushrooms and chestnuts, salad

*Gambas grillées au beurre vanillé, riz
sauvage, légumes rôtis*

In Vannillebutter gebratene Riesengarnelen,

Wildreis, geröstetes Gemüse

*Tiger prawns grilled in vanilla butter, wilde rice and
roasted vegetables*

Assiette de fromage 7 €

Käseplatte

Cheese plater

Dessert 8 €

Poire belle hélène

Pochierte Birne mit Vanilleeis,

Schokoladensauce und Schlagsahne

Poached pear with vanilla ice cream,

chocolate sauce and whipped cream

Moelleux au chocolat, sorbet mangue

Lauwarmer weicher Schokoladenkuchen

mit Mango Sorbet

Chocolate lava cake with mango sorbet

Paulova aux fruits rouges

Beeren-Paulova

Berry paulova

