

Nos Menus - Menu Vorschläge

A partir de 15 pers.
Ab 15 Pers.

Menu Braserade 37€	Menu 1 - 50€	Menu 2 - 57€	Menu 3 - 67€	Sur demande
Amuse-bouche - La Braserade aux trois viandes : Bœuf Argentin, volaille et magret français. Accompagnée de frites, salade verte et trois sauces. - Assortiments de petits desserts <i>Kleiner Gruß aus der Küche</i> - <i>Tischgrill</i> <i>mit Rindfleisch, Putenfleisch & Entenbrust</i> <i>mit 3 Soßen, Pommes Frites,</i> <i>grünem Salat</i> - <i>Dessertteller mit verschiedenen</i> <i>kleinen Desserts</i>	Risotto aux poireaux & gambas ou Croustillant de chèvre miel&thym - Magret de canard au miel ou Suprême de poulet jaune aux morilles - Duo de mousse au chocolat ou Tiramisu aux framboises <i>Lauchrisotto mit gegrillten</i> <i>Riesengarnelen</i> <i>oder</i> <i>Knuspriger Ziegenkäse mit Honig</i> - <i>Entenbrust mit Honigsoße</i> <i>oder</i> <i>Keule von der</i> <i>Maispoularde & Morcheln</i> - <i>Duo von Mousse</i> <i>au chocolat</i> <i>oder</i> <i>Himbeer-Tiramisu</i>	Terrine de foie gras, chutney fraise & son pain d'épice ou Salade de gambas flambées au pastis - Quasi de veau aux morilles ou Pavé de cabillaud & risotto aux asperges vertes - Moelleux au chocolat, crème anglaise & glace Vanille ou Carpaccio d'ananas sorbet citron <i>Entenleber Pastete</i> <i>mit Erdbeer-Chutney und Lebkuchen</i> <i>oder</i> <i>Salat mit in Pastis</i> <i>flambierten Riesengarnelen</i> - <i>Kalbskeule mit</i> <i>Morcheln</i> <i>oder</i> <i>Pavé vom Kabeljau</i> <i>mit grünem Spargelrisotto</i> - <i>Warmer Schokokuchen,</i> <i>Vanillesoße & Vanille Eis</i> <i>Oder</i> <i>Ananas-Carpaccio,</i> <i>Limettensorbet</i>	Foie gras pôelé aux pommes ou Salade de St-Jacques sur lit de betterave ou Tartare de truite fumée aux agrumes - Pavé de sandre sur lit de choux ou Filet de rouget, tapenade d'olive noire & purée de pomme de terre - Duo gourmand de viandes aux morilles ; Filet de bœuf & Filet mignon de veau ou Filet mignon de veau en croûte - Assortiments de petits desserts ou Vacherin glacé <i>Gebatene Entenleber mit Apfel</i> <i>oder</i> <i>Jakobsmuschel-Salat auf roter Beete</i> <i>oder</i> <i>Geräuchertes Forellentatar mit Zitrusfrüchten</i> - <i>Pavé vom Zander auf einem Kohltbett</i> <i>oder</i> <i>Filet von der Rotbarbe mit Tapenade aus schwarzen</i> <i>Oliven und Kartoffelpüree.</i> - <i>Fleischduo : Rinderfilet & Kalbsfilet mit Morcheln</i> <i>oder</i> <i>Kalbsfilet im Blätterteig</i> - <i>Dessertteller mit verschiedenen kleinen Desserts</i> <i>oder</i> <i>Eis-Vacherin</i>	Amuse-bouche améliorés <i>Verfeinerte Amuse bouche</i> 10€/Pers. Assiette Fromages <i>Käseplatte</i> 10€/Pers. --- <i>Envie de plus ?</i> ♥ Gâteaux faits maison sur commande ; <i>Vacherin</i> <i>glaces ou sorbets,</i> <i>Omelette norvégienne,</i> <i>Forêt noire,</i> <i>Paris Brest, ...</i> <i>Lust auf mehr ?</i> ♥ Hausgemachte Kuchen auf Bestellung <i>Eis Vacherin,</i> <i>Norwegisches Omelette</i> <i>Schwarzwälder Kirschtorte</i> <i>Paris Brest (Brandteiggebäck</i> <i>mit Pralinécreme)</i>