

Menu St VALENTIN

La salade gourmande

Feinschmecker Salat

ou / oder

Le filet de St Pierre poêlé
et sa raviole de homard
sauce crustacée

Gebratener St. Petersfisch
mit Krustentieren Sauce

Le filet de cannette au gingembre

Entenbrust Filet mit Ingwer Sauce

ou / oder

Le mignon de veau à la crème de cresson

Kalbsmedaillon mit Kressen Sahne Sauce

La gourmandise glacée Nesselrode

et son coulis de framboise

Dessert Surprise Nesselrode

ou / oder

Le délice chocolat-mangue

et sa glace au lait

Schokoladen und Mango Mousse
mit feinem Milcheis



L'escalope de foie d'oie poêlé sur salade
et sa brick de pommes

Gebratene Gänseleber auf Salat mit Apfel Garnitur

Le filet de bar poêlé
sauce au beurre blanc

Gebratenes Barschfilet mit weiss Butter Sauce

Le tournedos moutarde

Filet Steak mit Senf Sauce

La gourmandise glacée Nesselrode

et son coulis de framboise

Dessert Surprise Nesselrode

ou / oder

Le délice chocolat-mangue
et sa glace au lait

Schokoladen und Mango Mousse
mit feinem Milcheis

45,- €

55,- €