

Le Menu de Saint-Valentin

Valentinstagsmenü



Amuse-bouche

Kleiner Gruss aus der Küche

Marbré de foie gras de canard au magret de canard fumé

Gelée de porto rouge | chutney

Terrine von Entenfoie gras mit geräucherter Entenbrust

Roter-Portwein-Gelee | Chutney

Crème de betteraves rouges | raviole aux truffes

Eclat de noisettes torréfiées

Rote-Bete-Creme | Trüffelravioli

Gerösteter Haselnusssplitter

Sorbet aux mandarines

Mandarinen-Sorbet

Médailon de filet de bœuf rôti

Sauce aux morilles à la crème

Purée de panais vanillée | légumes glacés

Pommes amandine

Gebratenes Rinderfilet-Medailon

Morchelrahmsauce

Vanille-Pastinakenpüree | Glasierte Gemüse

Mandelkartoffeln

Variation de fromages d'ici et d'ailleurs

Pain aux fruits maison

Variation von Käse aus nah und fern

Hausgemachtes Früchtebrot

Variation de dessert « coup de foudre »

Coulis passion

Dessertvariation „Liebe auf den ersten Blick“

Passionsfrucht-Coulis

Menu complet 105.00

Menu avec une entrée 88.50

Plat principal 55.00

Samedi, 14 février 2026

Le menu est servi à midi et le soir

