

MENU DE LA

Fête des Mères

SALADE D'ASPERGES 🍴

Saumon mariné cru | Vinaigrette à l'ail des ours

SPARGELSALAT

Roh mariniertes Lachs | Bärlauch-Vinaigrette

ASPARAGUS SALAD

Raw marinated salmon | Wild garlic vinaigrette

BISQUE DE HOMARD 🍴

Crevettes roses pochées

HUMMERSUPPE

Pochierte Rotgarnele

LOBSTER BISQUE

Poached pink shrimp

—
ou
oder
or
—

CARRÉ DE VEAU 🍴

Petits Pois | Morilles | Jus réduit

KALBSRÜCKEN

Erbsen | Morcheln | Jus

LOIN OF VEAL

Green Peas | Morel Mushrooms | Reduced Jus

—
ou
oder
or
—

FILET DE SANDRE 🍴

Légumes du moment | Beurre blanc

FILET VOM ZANDER

Gemüse der Saison | Beurre blanche

PIKE-PERCH

Seasonal vegetables | Beurre blanc

FRAISES MARINÉES 🍴

Menthe | Chantilly | Sorbet aux fleurs de sureau

MARINIÈRE ERDBEEREN

Minze | Schlagsahne | Holunderblütensorbet

MARINATED STRAWBERRIES

Mint | Whipped cream | Elderflower sorbet

60 € par personne | pro Person | per person



CARTE DE FÊTE DES MÈRES

À La Carte

ENTRÉES

VORSPEISEN | APPETIZERS

SALADE D'ASPERGES ☺

Saumon mariné cru | Vinaigrette à l'ail des ours

SPARGELSALAT

Roh mariniertes Lachs | Bärlauch-Vinaigrette

ASPARAGUS SALAD

Raw marinated salmon | Wild garlic vinaigrette

21 €

CARPACCIO DE LÉGUMES VEGETARIEN DU « JARDIN DE MARIANNE » ☺

Yaourt grec | Fruit de la passion

CARPACCIO VON GEMÜSEN

AUS DEM „JARDIN DE MARIANNE“

Griechischer Joghurt | Passionsfrucht

VEGETABLE CARPACCIO

FROM THE “JARDIN DE MARIANNE”

Greek yoghurt | Passion fruit

17 €

TERRINE DE FOIE GRAS ☺

Chutney | Brioche

ENTENLEBERTERRINE

Chutney | Brioche

DUCK LIVER TERRINE

Chutney | Brioche

28 €

POTAGES

SUPPEN | SOUPS

SOUPE D'ASPERGES ☺

Croûtons | Huile aux fines herbes

SPARGELCREMESUPPE

Croûtons | Kräuteröl

ASPARAGUS CREAM SOUP

Croûtons | Herb oil

13 €

BISQUE DE HOMARD ☺

Crevettes roses pochées

HUMMERSUPPE

Pochierte Rotgarnele

LOBSTER BISQUE

Poached pink shrimp

15 €



CARTE DE FÊTE DES MÈRES

À La Carte

PLATS PRINCIPAUX

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

CARRÉ DE VEAU 🍴

Petits Pois | Morilles | Jus réduit

KALBSRÜCKEN

Erbsen | Morcheln | Jus

LOIN OF VEALT

Green Peas | Morel Mushrooms | Reduced Jus

42 €

FILET DE SANDRE 🍴

Légumes du moment | Beurre blanc

FILET VOM ZANDER

Gemüse der Saison | Beurre blanc

PIKE-PERCH FILLET

Seasonal vegetables | Beurre blanc

33 €

FILET DE BOEUF 🍴

200 gr | Gratin de pommes de terre

Légumes du "Jardin de Marianne" | Sauce Amitié

RINDERFILET

200 g | Kartoffelgratin | Gemüse aus dem 'Jardin de Marianne'

Sauce Amitié

BEEF TENDERLOIN

200 g | Potato gratin | Vegetables from the "Jardin de Marianne"

Amitié sauce

46 €

.....

FROMAGE

KÄSE | CHEESE

SÉLECTION DE FROMAGES

KÄSEAUSWAHL

FRENCH CHEESE SELECTION

15 €

DESSERTS

FRAISES MARINÉES 🍴

Menthe | Chantilly | Sorbet aux fleurs de sureau

MARINIÈRE ERDBEEREN

Minze | Schlagsahne | Holunderblütensorbet

MARINATED STRAWBERRIES

Mint | Whipped cream | Elderflower sorbet

13 €

CRÈME BRÛLÉE

À LA VANILLE DE MADAGASCAR 🍴

Crumble | Sorbet mangue

CRÈME BRÛLÉE

Madagascar Vanille | Crumble | Mangosorbet

CRÈME BRÛLÉE

Madagascar Vanilla | Crumble | Mango sorbet

13 €

CAFÉ GOURMAND 🍴

Espresso accompagné d'une sélection de desserts

CAFÉ GOURMAND

Espresso mit kleiner Dessert Variation

CAFÉ GOURMAND

Espresso with small dessert selection

13 €

