

Menu Croisière

42 €

Maki de Saumon Fumé et Tartare de Saumon en Feuille de Nori,
Sauce Chlorophylle

*Smoked Salmon Maki and Salmon Tartar in Nori Leaf, Chlorophyll Sauce
Räucherlachs und Lachs Tartare, « Nori » Blättern, Blattgrüne Sauce*

Ou / Or / oder

Assiette Retour du Port
(Bulots, Crevettes Roses et Huîtres N°3)

*Plate back from the Port (Bulbs, Prawns and Oysters N° 3)
« Heimatbafen Teller » (Muscheln, Rosen Crevetten und Austern N°3)*

Ou / Or / oder

Marbré de Foie Gras de Canard au Cacao et Epices,
Confit de Pommes

*Marbled Duck Foie Gras with Cocoa and Spices, Confit of Apples
Enteleber, Kakao und Würzen, Apfelmarmelade*



Noix de Saint-Jacques Rossini sur son Tian de Pomme Golden

*Rossini scallops on bis Apple Tian
Sankt-Jacobsmuscheln Rossini auf « Golden » Apfelschnitte*

Ou / Or / oder

Filet d'Agneau en Croûte d'Herbes,
Jeunes Légumes, Salade d'Herbes Folles

*Fillet of Lamb with Crust of Herbs, Young Vegetables, Herbs Salad
Lammfilet in Kräuterkruste, Frische Gemüse, würzige Kräutern*

Ou / Or / oder

Risotto de Gambas aux Herbes Fraîches

*Risotto of Gambas with Fresh Herbs
Gambas Risotto und frische Kräutern*



Assiette de Fromages (Supplément 5 euros)

*Cheese platter from our selection (+ 5 euros)
Käseteller - unseren Auswahl (Zuschlag 5 €)*

Ou / Or / oder

Dessert à la Carte

*Dessert (Make your choice from the Menu)
Dessert (Auswahl in der Karte)*

Tous nos produits sont sélectionnés avec le plus grand soin par
notre Chef Stéphane Guagliardo. Pour une cuisine authentique
et respectueuse des produits régionaux