

Menu Terroir

29,50 €

Soupe de Melon à l'Ecume de Porto, Chips de Jambon

Melon Soup with the foam of Porto, Chips of Ham

Melonesuppe mit Porto schaumextrakt und Schinkenscheibe

Ou / Or / oder

Tartare de Duo de Saumon, Crème à l'Aneth

Salmon Duo Tartar, Dill Cream

Lachsduett Tartare, Anethsabne

Ou / Or / oder

6 Escargots de Bourgogne

6 Burgundy snails

6 Burgunder Weinbergsschnecke



Tigre qui pleure sur son Riz Basmati, Eclats de Perles de Soja

Crying Tiger on its Basmati Rice, pieces of soybean pearls

Weinernen Tiger auf seinen Basmati Reis, Soja Perlensplitter

Ou / Or / oder

Filet de Cabillaud en Croûte d'Herbes, Tagliatelles de Légumes

Filet of Cod in Crust of Herbs, Tagliatelle pasta of Vegetables

Kabeljaufilet mit eine würzige Kräuterkruste, GemüseTagliatelle

Ou / Or / oder

Mignon de Porc Rôti aux Olives et Panisses

Roasted Pork with Olives and Patties

Gebratenes Schweinefleisch mit Oliven und « Pfannkuchen »



Framboisier et sa Crème Anglaise

Raspberry cake and its English Cream

Himbeerkuchen mit englische Sauce

Ou / Or / oder

Minestrone de Fruits Frais, Sorbet Ananas

Fresh Fruit Minestrone soup, Pineapple Sorbet

Frische Früchteminestrone, Ananas Sorbett

Ou / Or / oder

Mi-cuit Chocolat au Cœur de Chocolat Blanc

Half-cooked Chocolate with White Chocolate Heart

Halbgebratenes Schokolade in weissen Schokolade