Menu du marché

SEMAINE
DU 17 AU 20 NOV (*)

Croque Lard Fumé / Emmental

•

Filet de lieu noir,
Émulsion coriandre / gingembre
écrasé de pommes de terre
vichyssoises

•

Crumble à l'orange et crème citron

Servi du mardi au vendredi, uniquement le midi
et hors jours fériés (*)
Entrée - plat - dessert : 28 €
Entrée - plat ou plat - dessert : 22 €

Menu du marché

WEEK
OF 17 TO NOV 20 (*)

Toasted ham and cheese sandwich,
smoked bacon and Emmental

•

Pollock fillet,
coriander and ginger emulsion,
crushed potatoes Vichyssoise-style

•

Orange crumble,
lemon cream

Served from Tuesday to Friday, lunchtime only
excluding public holidays (*)

Starter – Main course – Dessert: €28
Starter – Main course or Main course – Dessert: €22

Menu du marché

WOCHE
VOM 17. BIS 20. NOV(*)

Überbackenes Toast-Sandwich,
geräucherter Speck und Emmentaler

•

Seelachsfilet, Koriander-Ingwer-Emulsion,
Kartoffelstampf nach Vichyssoise-Art

•

Orangen-Crumble,
Zitronencreme

Serviert von Dienstag bis Freitag, nur mittags und außer an Feiertagen (*)

Vorspeise – Hauptgang – Dessert: 28 €
Vorspeise – Hauptgang oder Hauptgang – Dessert: 22 €