Menu du marché

SEMAINE
DU 24 AU 27 NOV (*)

Gratiné de potimarron
au Munster et chataignes

•

Échine de porc laquée au sésame,
Polenta et choux grillé

•

Tarte feuilletée aux pommes
Coulis formage blanc / spéculos

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 24 TO NOV 27 (*)

Red kuri squash gratin with Munster cheese and chestnuts

•

Sesame-glazed pork collar,
polenta and grilled cabbage

•

Apple puff pastry tart,
fromage blanc and speculoos sauce

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 24. BIS 27. NOV(*)

Hokkaido-Kürbisgratin
mit Munsterkäse und Maronen

•

Mit Sesam glasierter Schweinenacken,
Polenta und gegrillter Kohl

•

Apfeltarte aus Blätterteig,
Quark-Spekulatius-Sauce

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

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