



Le Menu du Marché

Le Flan de Saumon et Citron et sa déclinaison d'Asperges

Salmon and lemon tart with asparagus variation

Lachs-und Zitronenflan mit Spargelvariation

Le Dos de Cabillaud à la Camomille biologique cuit à l'Huile à basse Température, servi avec Tartare de Légumes croquants

In low temperature oil cooked Cod filet with biological chamomile, served with crisply
vegetable tartar

In niedriger Temperatur Öl gebraten Kabeljaufilet mit biologischer Kamille, mit knusprigem
Gemüsetartar

Dessert du Jour

Dessert of the day

Dessert des Tages

Prix : 25,90 €