

N°4
par Yannick
BISTRONOMIE

MENU DE NOËL

WEIHNACHTSMENÜ



Christmas

MENU DE NOËL

WEIHNACHTS- MENÜ

48,00€



Amuse bouche

BISQUE DE HOMARD / HUMMER SÜPPCHEN

ROSBIF COUPÉ FINEMENT

- burrata de mozzarella - crème truffe

ROASTBEEF DÜNN GESCHNITTEN

- Burrata Mozzarella - Trüffelmayonaise

Ou / oder

DUO DE FOIS GRAS DE CANARD

ET TERRINE DE CHEVREUIL - confit d'oignons

- pain brioché

DUO VON DER ENTENSTOPFLEBER

UND WILDERRINE - kandierte Zwiebeln - Brioche

Ou / oder

SAINT JACQUES SNAKÉS

- tagliatelles - crémeux au curry et lait de coco

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

- Tagliatelle - cremige Currysauce mit Kokosnussmilch

Entrées / Vorspeisen

CABILLAUD RÔTI - sauce au vin blanc

GEBRATENER KABELJAU - Weißweinsauce

Ou / oder

Steak de biche sauce au porto

Hirschkuhsteak - Portosauce

Ou / oder

MEDAILLON DE VEAU EN CROUTE

- sauce crème estragon

KALBSMEDAILLON IN BLÄTTERTEIGKRUSTE

- Estragonsauce

Plats / Hauptspeisen

Frites , croquettes ou gratin truffe

Fritten, Kroketten oder Trüffelgratin

Dessert

CLAFOUTIS AUX POIRES

- glace au lait d'amandes

KLAFOUTIS MIT BIRNEN - Mandelmilcheis



20,00€

Entrée / Vorspeise

CROQUETTE DE FROMAGE - salade

KÄSEKROKETTEN - Salat

Plat / Hauptspeise

BOULETTE SAUCE LIÉGEOISE - frites

BOULETTEN NACH LÜTTICHER ART - Fritten

Dessert

Mousse au chocolat