

Entrées froides & chaudes

Vorspeisen kalt & warm

Potage du Jour 3.10. <i>Tagesuppe</i>	8,00 €
Soupe de poissons de Roche maison (toast, rouille, fromage) 1.7.10. <i>Fischsuppe mit Rouille, Käse und Toast</i>	14,00 €
Saumon Label rouge en deux façon, fumé par nos soins et mariné à la Betterave Gromperekichelcher et son espuma de fromage blanc et à la betterave 1.3.7. <i>Geräucher Lachs und Gravad Lachs mariniert mit Rote Bete</i>	19,00 €
Carpaccio de boeuf aux copeaux de foie de canard, rucola, parmesan 3.9. <i>Ridercarpaccio mit hausgemachter Entetopfleber, Parmesan und Rucola</i>	19,00 €
Feuilleté de Ris de Veau aux asperges et champignons sauce crème à l'Armagnac 1.3.6.13. <i>Gebackenes Kalbries mit Spargel, Pilzen und Armagnac-Rahmsöße</i>	25,00 €
Scampi panées à la Japonaise (Panko) sauce chili façon Asiatique, riz pilaf 1.2.3. <i>Shrimps in Pankopanade Süß-Saure Chilisauce asiatische Art</i>	18,00 €
Terrine de Foie de canard au naturel, marmelade de figues, toast brioché 1.13. <i>Hausgemachte Entetopfleber mit Feigenchutney</i>	24,00 €
Croquettes de crevettes grises de la mer du nord, persil frit, citron 1.2.3.6. <i>Garnelenkroketten von der Nordsee</i>	17,00 €
Cassolette d'escargots de Bourgogne au beurre fines herbes à ma façon 3. <i>Weinbergschnecken mit Kräuterbutter nach meiner Art</i>	15,00 €

Tous nos plats seront indiqués du ou des numéro(s) contenant des allergènes
1. Gluten 2. Oeufs 3. Lait, Crème 4. Arachides 5. Soja 6. Crustacé 7. Poissons
8. Mollusques 9. Fruits à coques (amandes, noisettes, pistaches, noix) 10. Céleri
11. Moutarde 12. Graines de sésame 13. Sulfites 14. Lupin (farine, graines de lupin)