

Menu 71 €

Bisque von Süßkartoffeln und Langoustinen,
Toast mit Langoustinentatar
Bisque de patates douces et langoustines, toast au tatar de langoustines

Frühlingsröllchen mit Pulled Pork,
Gemüsemirepoix und Curry-Sesam-Mayonnaise
Loempia au Pulled Pork, mirepoix de lègumes,
mayonnaise au curry et huile de sésame

Champagnersorbet
Sorbet au champagne

Saltimbocca vom Kalb mit Ardenner Schinken, Portojus, Kürbis, Pilze und Crosne, Fondantkartoffeln
Saltimbocca de veau au jambon d'Ardennes, ,jus au Porto, potiron,
champignons et crosnes, pommes de terre fondantes

Dacquoise von Karamellschokolade und Batida de Coco, Ricottaeis
Dacquoise au chocolat caramel et Batida de Coco, glace ricotta



Menu 89 €

Ceviche vom Thunfisch mit Mango,
Kokosmilch und Koriander
Ceviche de thon à la mangue, lait de coco et coriandre

Adlerfisch mit Parmesankruste, Chicorée und Brunnenkressecoulis
Filet de courbine, crôute au parmesan, chicorée et coulis de cresson de fontaine

Champagnersorbet
Sorbet au champagne

Hirschkalbfilet, Soße von Senf und Lütticher Sirop,
Rotweinbirne und Trüffelkroketten
Filet de faon, sauce à la moutarde et sirop de Liège, poire au vin rouge et
croquettes aux truffes

Dacquoise von Karamellschokolade und Batida de Coco, Ricottaeis
Dacquoise au chocolat caramel et Batida de Coco, glace ricotta

Mit einer Käseauswahl: +15€ oder anstelle des Desserts: +6€
Avec un assortiment de fromage: +15€ ou à la place du dessert: +6€

Frohe Weihnachten

Joyeux Noël

