

MENU NOVEMBRE – NOVEMBER

ENTRÉE

Truite | avocat | pamplemousse | fenouil

Cailles | Topinambour | romanesco | pommes |
Gin Barrel Aged 1836

Tartelette | chicon | roquefort | noix

PLAT

Marcassin | Café Ardennais | Légumes de saison

Ravioles | homard | bisque | safran (+ 7€)

Butternuts | feta | champignons | fruits secs | Gin Winter 1836

DESSERT

Assortiment de fromages

Banane | Rhum 1836 | caramel | sablé

VORSPEISE

Forelle | Avocado | Pampelmuse | Fenchel

Wachteln | Topinambur | Romanesco | Äpfel |
Gin Barrel Aged 1836

Törtchen | Chicorée | Roquefort-Käse | Walnuss

HAUPTGERICHT

Frischling | Café Ardennais | Saisongemüse

Ravioli | Hummer | Bisque | Safran (+ 7€)

Butternuts | Feta | Pilze | Trockenfrüchte | Gin Winter 1836

DESSERT

Käsesortiment

Banane | Rum 1836 | Karamell | Sandgebäck

*Certains plats peuvent contenir des allergènes. Merci de nous questionner en cas de doute !
Einige Gerichte können Allergene beinhalten. Bitte befragen Sie uns im Einzelfall!*