

# MENU NOVEMBRE – NOVEMBER

## ENTRÉE

Truite | avocat | pampelmousse | fenouil

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

Tartelette | chicon | roquefort | noix

## PLAT

Marcassin | Café Ardennais | légumes de saison

Ravioles de homard | petits légumes | bisque | safran  
(supplément homard +7€) À préciser

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

Hummerravioli | kleines Gemüse | Bisque |  
Safran (Hummersupplement +7€) Bitte angeben

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!*