

# A la Carte

## Menu Terre & Mer (Service à Table)

Amuse-Bouche

### 1<sup>ère</sup> Entrée

Consommé de Bœuf Royal

### 2<sup>ème</sup> Entrée

Duo de la Mer  
(Filet de Sole & Saumon d'Ecosse),  
Beurre Blanc Citronné  
& sa Fondue de Légumes

\*\*\*

### Pause Gustative

Sorbet ou Granité Maison  
arrosé avec son Alcool

\*\*\*

### Plat

Mignon de Veau,  
Sauce à la Crème de Morilles,  
Soufflé de Pommes de Terre  
& Légumes Fleurs

\*\*\*

### Dessert

Assiette Gourmande

## Menu Forestier (Service à Table)

Amuse-Bouche

### 1<sup>ère</sup> Entrée

Traditionnel Foie Gras  
à la façon du Chef

### 2<sup>ème</sup> Entrée

Filet de Turbot,  
Sauce Champagne & Riz Vénitien

\*\*\*

### Pause Gustative

Sorbet ou Granité Maison  
arrosé avec son Alcool

\*\*\*

### Plat

Duo de Filet de Bœuf  
& Mignon de Veau en 2 Façons,  
Sauce Porto & Sauce Forestière,  
Gratin Dauphinois  
& Couleur de Légumes

\*\*\*

### Dessert

Assiette Gourmande

# A la Carte

## Menü Land & Meer (an den Tisch serviert)

„Amuse-Bouche“

### 1. Vorspeise

Rinder-Consommé

### 2. Vorspeise

Duo aus dem Meer  
(Seezungenfilet & schottischer Lachs)  
mit weißer Zitronenbutter &  
Gemüsefondue

\*\*\*

### Pause Gustative

Sorbet oder hausgemachte Granita  
mit einem Schuss Alkohol

\*\*\*

### Hauptgericht

Kalbsbäckchen in einer Morellensoße,  
Kartoffelsoufflé & Gemüse

\*\*\*

### Dessert

Gourmetteller

## Menü „Forestier“ (an den Tisch serviert)

„Amuse-Bouche“

### 1. Vorspeise

Traditionelle Enternstopfleber  
nach Art des Chefs

### 2. Vorspeise

Steinbuttfilet in einer Champagnesauce  
mit venezianischem Reis

\*\*\*

### Pause Gustative

Sorbet oder hausgemachte Granita  
mit einem Schuss Alkohol

\*\*\*

### Hauptgericht

Duo aus Rinderfilet & Kalbsbäckchen  
serviert auf 2 Arten,  
Portwein- und Waldsoße,  
Gratin nach Dauphiner Art und  
farbenfrohes Gemüse

\*\*\*

### Dessert

Groumetteller