



La tomate s'éclate

Un trio de tomates fraîches accompagné d'un espuma de jambon de Parme, de mozzarella di Buffala, de roquette et d'une vinaigrette vinaigrette au citron confit

Bouchées de Saumon aux trois agrumes

Un saumon Gravelax mariné aux 3 agrumes et garni d'aneth, de zestes d'agrumes, de câpres et de pain brioché

Filet de boeuf aux morilles, pommes sautées aux herbes et légumes du jours

Plateau de fromages de nos régions

Mille feuille framboise



Die üppige Vielfalt der Tomate

Trio von frischen Tomaten an Parmaschinken-Espuma, Büffelmozzarella, Rucola und einer Zitronenconfit-Vinaigrette

Lachshäppchen an drei Zitrusfrüchten

Graved Lachs mit dreierlei Zitrusmarinade und garniert mit Dill, Zitrusfruchtschalen, Kapern und frischen Brioches

Rindsfilet an Morchelsauce, Bratkartoffeln mit Kräutern und tagesfrisches Gemüse

Käseplatte mit Käse aus der Region

Himbeer-Crèmeschnitte



The Tomato in all its glory...

A trio of fresh tomatoes accompanied by Parma ham, Buffala mozzarella, rucola and a lemon dressing

Salmon bites with 3 citrus fruits

Gravelax salmon marinated in 3 citrus fruits and garnished with dill, citrus zest, capers, and bread

Fillet of beef with morel mushrooms, sautéed potatoes with herbs and seasonal vegetables

Platter of cheeses from our regions

Raspberry mille-feuille