

PLATS DU JOUR

SEMAINE DU 11 AU 15 MARS 2019

LUNDI

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS SAUVAGES AU PAIN D'ÉPICES
WILDCHAMPIGNON-SUPPE MIT KRÄUTERBROT
&
ROULADE DE VEAU SUR GALETTE DE POMMES DE TERRE
KALBSROULADE AUF KARTOFFELPUFFER

MARDI

CARPACCIO DE COPPA ET COURGETTE GRILLÉE
COPPA-CARPACCIO UND GEGRILLTER ZUCCHINI
&
ÉMINCE DE BŒUF, SAUCE SOJA
RINDERGESCHNETZELTES AUF SOJA-SAUCE

MERCREDI

TARTE FINE AVEC CAVIAR D'AUBERGINE, TOMATE & CHÈVRE
BLÄTTERTEIGTORTE MIT AUBERGINEN, TOMATEN & ZIEGENKÄSE
&
SUPRÊME DE VOLAILLE À L'ESTRAGON, POLENTA AU BASILIC
GEFLÜGELFILET AUF ESTRAGON, POLENTA AUF BASILIKUM

JEUDI

FRISÉE AUX LARDONS, OEUF POCHÉ
FRISEE-SALAT MIT SPECK UND POCHIERTEM EI
&
JAMBON BRAISÉ, SAUCE MADÈRE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
GEDÄMPFTER SCHINKEN AUF MADEIRA-SAUCE & KARTOFFELSTAMPF

VENDREDI

PETITE MOUSSAKA
KLEINE MOUSSAKA
&
GALETTE DE SARRASIN FAÇON CAMPAGNARDE
GEFÜLLTER BUCHWEIZEN-PFANNKUCHEN NACH BAUERN ART

ALTERNATIVE POISSON COMME SUITE

BRANDADE DE CABILLAUD, SAUCE AUX ÉCREVISSES

PRIX PAR MENU: 16.60 €

DESSERT DU JOUR: 4.60 €