

# Menu des herbes de printemps

Tartelette d'escargots de bourgogne à la crème d'ail d'ours, herbes sauvages  
**Tartelett mit Bärlauchcreme und Weinbergschnecken mit Wildkräuter-Salat**  
PRESQUELUNE BLANC VDP DU VAR ARGENS DE CORRENS BIO 2015  
GL 3,90

\*\*\*\*\*

Soupe d'épautre au lard, parmesan et roquette  
**Dinkelcremesuppe mit Speck, Parmesan und Ruccola**  
ROSÉ „LUMIÈRE“ CÔTEAUX VAROIS 2015  
GL 4,50 FL 29,90

\*\*\*\*\*

Truite saumonée légèrement fumé glacé au cresson des fontaines,  
pâtes noires aux radis et salade romaine  
**Lachsforelle leicht geräuchert und mit Brunnenkresse glasiert,**  
**Schwarze Nudeln mit Radieschen und Römersalat**  
COTEAUX DU GIENNOIS HENRI BOURGEOIS 2014/15  
GL 6,20 FL 41,50

ou / oder

Lapin en deux cuissons, feuilleté à la tapenade, jus à la sariette  
et salsola soda blanchie  
**Zweierlei vom Kaninchen (kurz gebraten und langsam geschmort),**  
**Blätterteigschnecke mit Olivenpaste, Bergbohnenkraut-Jus und blanchierter Mönchsbart**  
SABLET CHÂTEAU DU TRIGNON 2012  
GL 5,90 FL 39,00

ou / oder

Arranchini farci de petits pois, aspreges vertes et morilles à la crème  
**Frittierte Reisbällchen gefüllt mit jungen Erbsen in Rahmsauce mit grünem Spargel und Morcheln**  
VOUVRAY ABBAYE DE MARMOUTIER 2013  
GL 6,20 FL 41,50

\*\*\*\*\*

Fromages au lait cru de Maître Philippe et filles  
**Rohmilchkäse von Maître Philippe et filles**  
WEIN JE NACH WAHL DER KÄSESORTEN

ou / oder

Savarin au rhum, sorbet fraise au poivre de tasmanie  
**Savarin mit Rhum an Erdbeersorbet mit Tasmanischem Pfeffer**  
JURANCON MOELLEUX DOMAINE CABARROUY 2011  
GL 6,50

|              | ohne Wein | mit Weinbegleitung |
|--------------|-----------|--------------------|
| Menü 3 Gänge | 39,00     | 56,00              |
| Menü 4 Gänge | 49,00     | 71,00              |
| Menü 5 Gänge | 59,00     | 86,00              |
| Menü 6 Gänge | 69,00     | 99,00              |