



MENU K

Bip Gourmand

39 €



Asperges blanche à la Flamande 2.3

Weisse Spargeln nach Flämische Art

Ou, oder

Soupe de Poissons de Roche maison (toast, rouille, fromage) 1.7.10

Hausgemachte Fischsuppe mit rouille, Käse und toast

Véritable Bouchée à la reine (Vol au vent) 1.2.3.13

Königspastete

Ou, oder

Filets de Truite rôtis de la Vallée de l'Our

sauce Riesling aux petits légumes 1.3.7.13

Gebratene Forellenfilet vom Naturpark Our, gemüse Riesling Sauce

Sabayon au Grand Marnier,

compotée de fruits rouges et glace vanille 1.2.3

Ou, oder

Crème Brûlée 2.3

NOS SUGGESTIONS

Les Asperges

Unsere Empfehlungen

Entrée Plat

Feuilleté d'asperges blanches et vertes, saumon fumé, s.mousseline 1.2.3.13 21 € 28 €

Spargeln mit Räucherlachs, Knuspriger Blätterteig und mousseline

Méli-mélo d'asperges froides au jambon cru du pays en vinaigrette 21 € 28 €

Kalte Spargeln und Rohschinken in vinaigrette

Asperges Blanches à la Flamande 2.3 19 € 26 €

Weisse Spargeln nach Flämischer Art

Raviole de foie de canard poêlé aux asperges 1.2.3.13 (entrée) 24 €

Raviole von Entenleber gebraten mit Spargeln

Sandre rôti sur peau, lit d'asperges, sauce Riesling 1.3.7.13 30 €

Gebratenes Zanderfilet auf Spargeln und RieslingSoße

DESSERTS

Vacherin glacé revisité aux agrumes crème citron, sorbet oranges sanguines 1.2.3.9 12 €

Crêpes façon comédie française (sauce orange, grand marnier, glace vanille) 12 €

La Traditionnelle crème brûlée 2.3. 9 €

Omelette Norvégienne à partir de deux personnes prix par pers 1.2.3.9 12 €

Verrine de Nougat glacé au miel d'acacia coulis de fruits rouge 1.2.3.9 9 €

Café glacé 1.2.3. 9 €

Véritable Dame blanche au chocolat chaud 1.2.3. 9 €

Le moelleux au chocolat caraïbe glace caramel au beurre salé 1.2.3.9 12 €

Assortiment de sorbets 1.2.3. 9 €

Café Gourmand servi d'un café, expresso ou thé 1.2.3.9 13 €