À L'ÉCHEVIN

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Formules Déjeuner (Hors Boissons) :

Entrée+ Plat	**€ 39,-**
Entrée + Plat + Dessert	**€ 45,-**
Plat + Dessert	**€ 37,-**

Menu Végétarien

Le Chef vous propose un Menu 3 plats (Entrée, plat et dessert)

€ 55,- par personne – sans fromage

€ 60,- par personne – avec fromage

Menu Petit Gastronome

(Servi jusqu'à 10 ans - Bis 10 Jahre – up to 10 Years old)

Le Chef vous propose un menu en fonction des produits du marché

€ 20,- par enfant

Menu Déjeuner

Moelleux de Sandre, sauce beurre blanc aux œufs et à la ciboulette

Gefüllte Kuchen mit Zander, Soße mit weißer Butter, Eier und Schnittlauch
Filled cake with zander, white butter with eggs and chive

ou - *Oder - Or*

Pâté en croûte de trois volailles, Truffe d'automne et Foie Gras de canard

Pastete aus drei Geflügelarten, Herbsttrüffel und Enten Foie Gras
Three-poultry Paté en croûte, autumn truffle and duck foie gras

…

Pressé de bar au Homard, choux tombés à l'ail, crème d'épinard au Vin Jaune

Gefüllte Kuchen Seebarsch und Hummer, Kohl mit Knoblauch gekocht, Spinat Creme mit Vin Jaune
Filled cake with see bass and lobster, garlic cabbage, spinach cream with Vin Jaune wine

ou - *Oder - Or*

Volaille fermière cuite lentement, fine mousseline de pommes de terre à la graine de moutarde, sauce albuféra

Langsam gegartes Bauernhuhn, feines Kartoffel-Mousseline mit Senfkörnern und Albuféra-Sauce
Slow-cooked farm poultry, fine potato mousseline with mustard seeds and Albuféra sauce

…

Pavlova aux fruits noirs et marron

Pavlova cake with red fruits and cheesnuts

ou - *Oder - Or*

Coulant de chocolat, glace vanille

Chocolate fondant cake