

## Le menu de Noël

### Les entrées et soupes

<b>Salade d'hiver, vinaigrette au betteraves, jambon de cerf fumé et oeuf de caille</b>	28.00
Wintersalat mit Randenvinaigrette, geräuchertem Hirschschenkel und gebratenem Wachtelei	
<b>Foie gras de canard poêlé, Chutney de figues et mandarines, pain d'épices</b>	34.00
Gebratene Entenleber mit Feigen-Mandarinen Chutney und Lebkuchen	
<b>Carpaccio de coquilles Saint Jacques caramélisées, crème au safran et tartare de tomates séchées</b>	24.00
Karamellisiertes Jakobsmuschelcarpaccio mit Safrancreme und Tatar von getrockneten Tomaten	
<b>Soupe de homard maison et rouille</b>	22.00
Hausgemachte Hummersuppe mit Rouille	
<b>Consommé de bœuf et quenelles de veau</b>	17.00
Rindskraftbrühe mit hausgemachten Kalbfleischklösschen	

### Les Plats principaux

<b>Steak de veau, sauce aux morilles, nouilles fines et légumes d'hiver</b>	59.00
Sautiertes Kalbssteak an Morchelsauce, Tagliolini und Wintergemüse	
<b>Filet de boeuf poêlé, sauce marchand de vin, Pommes dauphines et légumes d'hiver</b>	62.00
Rosa gebratenes Rindsteak mit Sauce marchand de vin, Dauphine-Kartoffeln und Wintergemüse	
<b>Sole grillée</b>	64.00
Gebratene Seezunge an Nussbutter, Schnittlauchkartoffeln und Spinat	
<b>Filet de cabillaud, pommes de terre écrasées aux truffes, mousse au Champagne</b>	52.00
Kabeljaufilet mit getrüffeltem Kartoffelstampf und Champagnerschaum	
<b>Ravioli aux potirons et gingembre, sauce au pain d'épices à la crème et chips de potirons</b>	38.00
Kürbis-Ingwer-Ravioli an einer leichten Lebkuchen-Rahmsauce und Kürbischips	

### Les Desserts

**Trouvez votre dessert préféré sur notre voiture**  
Finden Sie Ihr festliches Lieblingsdessert auf unserem Dessertwagen

## Le menu de Saint-Silvestre

### Les entrées et soupes

<b>Soupe de maïs et popcorn aux truffes</b> Safran-Maissuppe mit Trüffel-Popcorn	18.00
<b>Velouté de moules et coquilles Saint Jacques</b> Hausgemachte Muschelcrèmesuppe mit Jakobsmuschel	22.00
<b>Foie gras d'oie, chutney de potirons, brioche</b> Hausgemachte Gänseleberterrinen mit Kürbischutney und Brioche	29.00
<b>Le trio de la mer</b> Thunfisch im Pfeffermantel * Lachstartar mit Caviar * gratinierte Auster No 2	28.00
<b>Salade de lentilles avec un oeuf poché et mousse aux truffes</b> Linsensalat mit pochiertem Ei und Trüffelschaum	22.00

### Les Plats principaux

<b>Steak de veau, sauce aux morilles, tagliatelle et légumes d'hiver</b> Sautiertes Kalbssteak an Morchelsauce, Tagliatelle und Wintergemüse	59.00
<b>Filet de bœuf Rossini, gratin dauphinois et légumes d'hiver</b> Rindsfilet Rossini mit Kartoffelgratin und Wintergemüse	70.00
<b>Filet de perche, pommes de terre écrasées aux truffes, mousse au champagne</b> Eglifilet mit getrüffeltem Kartoffelstampf und Champagnerschaum	52.00
<b>Loup de mer grillé, pommes nature, épinards</b> Grillierter Wolfsbarsch, Salzkartoffeln und Spinat (für 2 Personen)	p. P. 64.00
<b>Sole grillée, pommes nature, épinards</b> Gebratene Seezunge, Salzkartoffeln und Spinat	64.00
<b>Ravioli aux potirons et gingembre, sauce au pain d'épices à la crème et chips de potirons</b> Kürbis-Ingwer-Ravioli an einer leichten Lebkuchen-Rahmsauce und Kürbischips	38.00

### Les Desserts

**Trouvez votre dessert préféré sur notre voiture**

Finden Sie Ihr festliches Lieblingsdessert auf unserem Dessertwagen

Wählen Sie Ihr individuelles Menu		2-Gang-Menu	98.00
aus unserem Angebot aus.	Mit 1 Glas Champagner	3-Gang-Menu	130.00
	Mit 1 Glas Champagner	4-Gang-Menu	145.00