

# Le Menu « Dégustation »


## **Terrine de Foie gras de Canard Maison et au Confit de Figues**

*Stopfleber von der Ente nach Art des Hauses mit Feigenconfit  
Foie gras house-style with Fig Confit*




## **Noix de St. Jaques à la Vanille**

*Jakobsmuscheln gegrillt mit Vanille  
Scallops grilled with Vanilla*




## **Trou « Lorrain »**

*Mirabellensorbet mit Mirabellenschnapps  
Mirabelle sorbet with Liquor*




## **Mignon de Boeuf au Porto**

*Rindermignon mit 5 Porto  
Beef Mignon with Porto*



## **Trilogie du Berger**

*Des Schäfers Dreierlei  
Cheese Plate*



## **Parfait glacé au Grand Marnier**

*Geeistes Parfait mit Grand Marnier  
Iced Parfait with Grand Marnier*

**60,00 €**