

NOS SUGGESTIONS D'ENTRÉES :

Crème d'asperges vertes 9,50€
au parmesan

Mozzarella panées 14,50€
& tomates cerise en salade

NOS SUGGESTIONS DE PLATS :

Magret de canard fumé au thym 24,50€
sauce miel, pommes de terre sautées

Dos de cabillaud au citron vert et piment d'Espelette 26,50€
asperges vertes & pommes de terre à l'anglaise

Burger de la mer 19,50€
(escalope de saumon poêlée, saumon fumé, tomate,
roquette et sauce béarnaise) Frites & salade

NOTRE PROPOSITION VÉGÉTARIENNE :

Tarte fine aux deux asperges 15,50€
& fromage de chèvre

NOS SUGGESTIONS DE DESSERTS :

Pana Cotta vanille 9,50€
coulis passion

Brochette d'ananas caramélisé au romarin 9,50€
glace vanille

OUR APPETIZER RECOMMENDATIONS :

Green asparagus cream 9,⁵⁰€
with parmesan cheese

Breaded Mozzarella 14,⁵⁰€
& cherry tomatoes salad

OUR MAIN COURSE RECOMMENDATIONS:

Smoked duck breast with thyme 24,⁵⁰€
Honey sauce & fried potatoes

Back of cod with lime and Espelette pepper 26,⁵⁰€
Green asparagus & steamed potatoes

Burger of the sea 19,⁵⁰€
(Fried Salmon escalope, smoked salmon, tomato,
Rucola salad & béarnaise sauce) Fries & salad

OUR VEGETERIAN RECOMMENDATION :

Fine tart with two asparagus 15,⁵⁰€
& Goat cheese

OUR DESSERT RECOMMENDATIONS:

Vanilla Pana cotta 9,⁵⁰€
Passion fruit coulis

With rosemary caramelized pineapple skewer 9,⁵⁰€
Vanilla ice cream

UNSERE VORSPEISENEMPFEHLUNGEN :

Grüne Spargelcrème 9,⁵⁰€
mit Parmesan

Panierte Mozzarella 14,⁵⁰€
& Kirschtomaten Salat

UNSERE HAUPTSPEISENEMPFEHLUNGEN :

Geräucherte Entenbrust mit Thymian 24,⁵⁰€
Honigsauce & Bratkartoffeln

Kabeljaufilet mit Limone & Espelette Pfeffer 26,⁵⁰€
Grüner Spargel & Kartoffeln auf englische Art

Meeresburger 19,⁵⁰€
(Lachsschnitzel, Räucherlachs, Tomaten,
Rucola & Sauce Béarnaise) Pommes Frites & Salat

UNSERE VEGETARISCHE EMPFEHLUNG :

Spargeltorte mit Ziegenkäse 15,⁵⁰€

UNSERE DESSERTEMPFEHLUNGEN :

Vanille Panna Cotta 9,⁵⁰€
Maracuja Coulis

Karamellisierte Ananas-Spieße 9,⁵⁰€
mit Rosmarin & Vanille-Eis