

Menü 30€ pro Person

1 Vorspeise 1 Gerichte 1 Dessert

Vorspeise:

St. Marcellin Käse

Weichkäse von der Kuh.45% i. Tr. von « La ferme des Essarts »⁷

Terrine Maison, hausgemachte Pastete ^{1,8,10}

Salade Chèvre chaud, Warmer Ziegenkäse auf Baguette mit Honig und Rosinen ^{1,5,7,8,10}

Duo-Dips: Oliven Tapenade und Auberginenkaviar mit Toast ^{1,8,10}

Rohschinken „Les 3 Fermes“ aus dem Baskenland von Eric Ospital ^{1,8,10}

Gerichte:

Fondue de ma grand-mère ^{1,7,8,10,12}

Comté Supérieur, Vacherin Fribourgeois, Beaufort, Emmentaler. Serviert im Käsefonduetopf mit Brotkorb, Salatbouquet und Charcuterie aus den Bergen.

Raclette Augusta⁷

3 Käsevariationen speziell für Raclette zusammengestellt und von La Cantine d'Augusta ausgewählt, serviert mit Kartoffeln, Gemüse und Charcuterie.

Le Grand Plateau: Eine Aperitif-Platte mit Oliven, Tomaten, 2 Sorten Käse und 2 herzhaften Wurst- und Schinkenspezialitäten, einem Dip, Butter, einem kleinen warmen Gratin, Augustas Quiche, 2 warmen Ziegen-Toast und Früchten ^{-1,3,5,7,8,10}

Tour de France des Fromages: 11 verschiedene Käsesorten (440g) und Salat ^{1,5,7,8,10}

Dessert:

Kleine Käseplatte ^{1,5,7,8,10}

Hausgemachter Nachtisch des Tages von Marine ^{1,3,5,7,8}

Crème brûlée ^{1,3,5,7,8}

Schokoladenfondant ^{1,3,5,7,8}

ALLERGENE

- 1) Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste.
- 2) Krebstiere wie Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer etc.
- 3) Eier
- 4) Fisch
- 5) Erdnüsse
- 6) Soja
- 7) Milch (einschließlich Laktose)
- 8) Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse
- 9) Sellerie
- 10) Senf
- 11) Sesamsamen
- 12) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder l)
- 13) Süßlupinen
- 14) Weichtiere