

Menu de l'étoile 39€



Tapenade de bienvenue.



Mise en bouche.



Foie gras de canard mi-cuit avec abricot rôti
et réduction de vinaigre balsamique.

Ou

Ceviche de loup et sa salade de légumes croquants.



Pavé de truite du Lac de Sainte-Croix,
purée de petits pois avec émulsion d'amandes.

Ou

Filet de bœuf charolais grillé,
pommes de terre vitelotte et son échalote confite.



Un dessert à choisir à la commande parmi nos créations.



Star menu €39.



Welcome tapenade.



Mise en bouche.



Semi-cooked duck foie gras with roasted apricots
and balsamic vinegar reduction.

Or

Bass ceviche and its crunchy vegetable salad.



Lake St. Croix trout steak,
pea puree with almond emulsion.

Or

Grilled Charolais beef fillet,
vitelotte potatoes and its candied shallot.



A dessert to be chosen to order from among our creations.



HÔTEL RESTAURANT



Sterne-Menü €39



Willkommen Tapenade.



Mise en bouche.



Halbgekochte Entenstopfleber mit gerösteten Aprikosen
und Balsamico-Essig-Reduktion.

Oder

Ceviche von Seebarsch und sein knackiger Gemüsesalat.



Forellensteak aus dem St.-Croix-See,
Erbsenpüree mit Mandelemulsion.

Oder

Gegrilltes Charolais-Rinderfilet,
vitelotte Kartoffeln und ihre kandierte Schalotte.



Ein Dessert zur Auswahl unter unseren Kreationen zum bestellen.



HÔTEL RESTAURANT



Menu a stella 39€



Benvenuti a Tapenade.



Mise en bouche.



Foie gras d'anatra semicotto con albicocche arrostate
e riduzione dell'aceto balsamico.

Ou

Ceviche di pesce lupo e la sua croccante insalata di verdure.



Bistecca di trota del lago St. Croix,
purea di piselli con emulsione di mandorle.

Ou

Filetto di manzo Charolais alla griglia,
patate vitelotte e il suo scalogno candito.



Un dessert da scegliere tra le nostre creazioni da ordinare.



Menú estrella 39€



Bienvenido Tapenade.



Mise en bouche.



Foie gras de pato semi-cocido con albaricoques asados
y reducción de vinagre balsámico.



Ceviche de lubina y su ensalada de verduras crujientes.



El filete de trucha del lago St. Croix,
puré de guisantes con emulsión de almendras.



Filete de ternera de Charolais a la parrilla,
patatas vitelotte y su chalota confitada.



Un postre para elegir entre nuestras creaciones a pedido.



HÔTEL RESTAURANT



Звездное меню 39€



Добро пожаловать в Тапенаде.



Миза в буше.



Полупрожаренная утиная фуа-гра с жареными абрикосами
и бальзамический уксус.

Или

Чевиш из волка и его хрустящий овощной салат.



Стейк из форели на озере Санта-Крус,
гороховое пюре с миндальной эмульсией.

Или

Филе говядины Шароле на гриле,
картофель-вителотт и его засахаренный шалот.



Десерт на выбор из наших творений на заказ.



スターメニュー 39€

🍷

タプナードを歓迎します。

🍷

ミセ・アン・ブーシュ。

🍷

鴨のフォアグラの半熟煮、ローストしたアプリコット添え
とバルサミコ酢還元。

或いは

セビーチェ・ド・ルーとそのカリカリ野菜のサラダ。

🍷

セントクロイ湖のトラウトステーキ。
アーモンド乳液入りのエンドウ豆ピューレ。

或いは

シャロレー牛フィレ肉のグリル。
ビッテロツテポテトとそのエシャロットの砂糖漬け。

🍷

創作物の中からオーダーで選ぶデザート。



HÔTEL RESTAURANT

