

# LE CAVEAU DE GAIL

## MENÜ - 38€


Geflügelkrokette mit Ziegenkäse / Kalbfleisch, elsässische Gnocchi, gebratenes Gemüse der Saison  
Apfeltarte und Streusel

### VORSPEISEN

Brühe mit Gänseleber und Gemüse-Brunoise  
16€

Gebratene Jakobsmuscheln, Blumenkohlcreme  
18€

Geflügelkrokette mit Ziegenkäse  
12€


Gegrillte Panisse, Butternusskaviar  
und Gemüse-Julienne   
13€

### HAUPTGERICHTE

Gedämpfter St. Pierre, Schwarzwurzeln in zwei Texturen,  
Sauerampfersauce  
32€

Auf der Haut gegartes Wolfsbarschfilet,  
cremiges Pilzrisotto  
29€

Kalbfleisch, elsässische Gnocchi,  
gebratenes Gemüse der Saison  
23€

Ravioli mit Steinpilzen, Blue d'Auvergne-Espuma  
mit Trüffelgeschmack   
24€

### NACHSPEISEN

Auswahl an Käsesorten von Maison Tourette  
Süßer Trauben- und Walnussenf  
12€

Extrabitterer Schokoladenkuchen,  
Vanilleeis  
10€

Birnen-Pavlova, knuspriges Baiser  
10€

Apfeltarte und Streusel  
8€

Exotisches Fruchtdessert, Passionsfruchtsorbet  
12€

MENU ENFANT  
KID MENU - KINDERMENÜ

18,50€

Volaille ou poisson  
Pâtes et légumes  
Moelleux au chocolat

-

Poultry or fish  
Pasta and vegetables  
Chocolate cake

-

Geflügel oder Fisch  
Nudeln und Gemüse  
Schokoladenmuffin

LE CAVEAU DE GAIL