



La Sablière

HOTEL - RESTAURANT

MENU OCTOBER - NOVEMBER 2022

APPETIZER

SAINT JAKOB OYSTERS
cream of butternut
citrus thyme

CAPPUCCINO OF CELERIAC
dried bacon

PEAR SORBET

TENDER PIECE OF DEER
infusion of juniper berries
autumn fruits

ICE SOUFFLÉ
coffee liquor
meringue

COFFEE
delicacies

MENÜ OKTOBER - NOVEMBER 2022

HÄPPCHEN

SAINT JAKOB AUSTERN
Creme von Butternut-Kürbis
Zitronen-Thymian

CAPPUCINO VON KNOLLESELLERIE
getrocknete Speck

BIRNENSORBET

ZART STÜCK REH
Infusion von Wacholderbeeren
Früchte im Herbst

EIS SOUFFLÉ
Kaffeelikör
Meringue

KAFFEE
Süßigkeiten

menu: 82 euro p.p.
menu with wines & water: 115 euro p.p.

Menü: 82 euro pP
Menü mit Weinen & Wasser: 115 euro pP

IT IS POSSIBLE TO ORDER SEPARATELY
ALL COURSES OF THE GASTRONOMICAL MENU

ES IST MÖGLICH ALLE GERICHTE DES
GOURMET-MENÜS ZU WÄHLEN

