



Menu

Crème de Potiron, Cappuccino au Sésame

Tranche de Foie gras Maison, Gelée de Gewuerztraminer,
Chutney de Figues

ou

Salade aux Filets de Truite fumés, Tartare de Pommes et Céleris

Petite Douceur rafraîchissante

Mignon de Cerf à la Poivrade au Cassis de Beaufort

ou

filets de Cailles aux Cèpes et Lardons

ou

Queue de Lotte à l'Armoricaine

Assiette de Fromages

Vacherin glacé Maison

ou

Parfait glacé au Kirsch

ou

Tarte Bourdaloue aux Poires et Amandes

Euro 59,00.-

Aucun changement au menu

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire veuillez-vous adresser à notre personnel.
Im Falle einer Allergie oder Speisenintoleranz wenden Sie sich bitte an unser Service Personal.

À la carte

Les Entrées

| | |
|--|---------|
| Bisque de Homards, Torsade feuilletée <i>Hummerbisque, Kleines Feuilleté</i> | 15,00 € |
| Terrine de Gibier, Prunes Maison à l'Atgre-doux <i>Wildterriner mit süß-sauren Pflaumen</i> | 21,50 € |
| Tranche de Foie gras Maison, Gelée de Gewuerztraminer, Chutney Figues <i>Tranche von der Entenleberpastete, Gelee von Gewuerztraminer, Feigen Chutney</i> | 27,00 € |
| Salade aux Filets de Truite fumés, Tartare de Pommes et Céleris <i>Salat mit Filets von der geräucherten Forelle, Tartar von Apfel und Sellerie</i> | 21,50 € |
| 6 Hûîtres Fines de Clair sur Glace <i>6 Austern Fines de Clair auf Eis</i> | 24,50 € |

Les Plats

| | |
|---|---------|
| Raviole géante aux Légumes, Sauce aux Herbes et Fricassée de Tomates (végan) <i>Maultaschen mit Gemüse, Kräutersauce, Tomatenfrikassee (vegan)</i> | 20,00 € |
| Tournedos au Poivre, Pommes Galettes, Salade <i>Tournedos mit Pfeffer, Kartoffelpuffer, Salat</i> | 34,50 € |
| Filets de Cailles aux Cèpes et Lardons, Pommes Galettes, Légumes du Marché <i>Filets von der Wachtel mit Steinpilzen und Speck, Kartoffelpuffer, Marktgemüse</i> | 32,50 € |
| Civet de Biche (désossé) au Vin rouge, Linguine, Choux rouges, Poire <i>Civet von der Hirschkuh in Rotwein, Linguine, Rotkohl, Birne</i> | 29,50 € |
| Mignon de Cerf à la Poivrade au Cassis de Beaufort, Pommes Galettes, Choux rouges, Poire au Vin <i>Hirschmignon mit Pfeffer und Cassis, Kartoffelpuffer, Rotkohl, Birne</i> | 37,50 € |
| Queue de Lotte à l'Armoricaine, Linguine <i>Filet vom Seeteufel Armoricaine, Linguine</i> | 31,00 € |

Les Desserts

| | |
|--|---------|
| Assiette de Fromages, Raisins, Moutarde de Figues <i>Käseauswahl, Trauben, Feigensenf</i> | 12,50 € |
| Tarte Bourdaloue aux Poires et Amandes <i>Tarte Bourdaloue mit Birnen und Mandeln</i> | 10,50 € |
| Parfait glacé au Kirsch <i>Eisparfait mit Kirschen</i> | 10,50 € |
| Vacherin glacé <i>Geeiste Baisertorte</i> | 11,00 € |
| Soufflé glacé aux Marrons <i>Geeistes Maronensoufflé</i> | 10,50 € |