



## Menu

Velouté de Poivrons et Croûtons  
~~~~

Tiramisu à l'Avocat et Queues d'Écrevisses,  
Espuma de Pamplemousse

ou

Wrap au Jambon cru du Pays et Roquette,  
Tomates séchées et Basilic  
~~~~

Petite Douceur rafraîchissante  
~~~~

Mignon de Veau en Basse Température,  
Sauce Périgourdine au Foie gras et Truffes

ou

Filet de Chevreuil au Caramel d'Épices

ou

Dos de Cabillaud rôti, Emulsion aux Herbes  
~~~~

Assiette de Fromages  
~~~~

Vacherin glacé Maison

ou


Mille Feuille Chocolat

ou

Nougat glacé aux Cerises et Kirsch

Euro 56,50.-

Aucun changement au menu

|                                                                                                                                 |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Potage du Jour<br><i>Tagessuppe</i>                                                                                             | 8,50 €  |
| Bisque de Homards, petit Feuilleté au Sésame<br><i>Hummerbisque, kleines Feuilleté mit Sesam</i>                                | 13,50 € |
| Jambon cru de Ferme au Melon<br><i>Roher Bauernschinken mit Melone</i>                                                          | 17,00 € |
| Tranche de Foie gras maison, Chutney<br><i>Tranche von der hausmacher Entenleberpastete, Chutney</i>                            | 24,50 € |
| <b><u>VEGAN</u></b>                                                                                                             |         |
| Ravioles aux Légumes et Herbes, Sauce Verte et Tomate<br><i>Maultaschen mit Gemüse und Kräutern, Grüne Sauce auf Tomaten</i>    | 19,50 € |
| <u>Judd mat Gaardebounen a Speckgromperen</u>  |         |
| Collet de Porc fumé avec Fèves des Marais, Pommes au Lard<br><i>Geräucherter Schweinenacken mit Bohnen, Speckkartoffeln</i>     | 20,50 € |
| Joue de Veau braisée au Vieux Bourgogne, Pâtes au Beurre<br><i>Geschmorte Kalbsbäckchen in Burgundersauce, Nudeln</i>           | 27,50 € |
| Escalope de Veau aux Champignons de Saison, Roesti, Salade<br><i>Schnitzel vom Kalb mit Pilzen der Saison, Rösti, Salat</i>     | 26,00 € |
| Filet de Chevreuil au Caramel d'Epices, Roesti, Légumes<br><i>Rehfilet mit Gewürzkaramel, Rösti und Gemüse</i>                  | 35,50 € |
| Dos de Cabillaud rôti, Emulsion aux Herbes<br><i>Gebratener Kabeljaurücken in Kräuteremulsion</i>                               | 31,00€  |
| Assiette de Fromages, Noix, Moutarde de Figues<br><i>Käseauswahl, Nüsse, Feigensenf</i>                                         | 12,50 € |
| Nougat glacé, Coulis aux Fruits rouges<br><i>Geeistes Nougat, Coulis von roten Beeren</i>                                       | 10,50 € |
| Dame Blanche<br><i>Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne</i>                                                               | 10,50 € |
| Vacherin glacé<br><i>Geeiste Baisertorte</i>                                                                                    | 10,50 € |