



## Menu

Velouté de Potiron, Huile de Truffes

~~~~

Mousse de Foie gras et Gelée de Figues en Verrine  
ou  
Queues de Langoustines, Copeaux de Parmesan  
et Mesclun de Salade

~~~~

Petite Douceur rafraîchissante

~~~~

Noisette de Chevreuil au Miel et Poivre noir  
ou  
Suprême de Poulet jaune farci aux Marrons,  
Jus corsé  
ou  
Filet de Saint Pierre,  
Espuma de Homard

~~~~

Assiette de Fromages

~~~~

Vacherin glacé Maison  
ou  
Clafoutis de Pommes, Glace à la Cannelle  
ou  
Parfait glacé aux Noix, Sauce au Chocolat

Euro 56,50.-

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.

Les Entrées

|                                                                                                                    |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 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 € |
| 6 Huitres Fines de Claire<br>6 Austern Fine de Claire                                                              | 23,50 € |
| Mousse de Foie gras et Gelée de Figues en Verrine<br><i>Foie gras Mousse mit Feigengelee im Glas</i>               | 20,50 € |
| Queues de Langoustines, Copeaux de Parmesan, Mesclun de Salade<br><i>Langustinen, Parmesanspäne, kleiner Salat</i> | 22,50 € |
| Terrine de Marcassin, Pruneaux à l'Aigre doux<br><i>Terrine vom Wildschwein, eingelegte Pflaumen</i>               | 20,50 € |

Les Plats

|                                                                                                                                                                                                                                                             |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Ravioles aux Légumes et Herbes, Sauce Verte et Tomate (vegan)<br><i>Maultaschen mit Gemüse und Kräutern, Grüne Sauce auf Tomaten (végan)</i>                                                                                                                | 19,50 € |
| Judd mat Gaardebounen, Speckgromperen <br>Collet de Porc fumé, Pommes au Lard, Fèves de Marais<br><i>Geräucherter Schweinenacken, Kartoffeln mit Speck, Dicke Bohnen</i> | 20,50 € |
| Civet de Biche, Nouilles, Choux rouges, Pomme<br><i>Ragout von der Hirschkuh mit Maronen, Nudeln, Rotkohl, Apfel</i>                                                                                                                                        | 27,50 € |
| Suprême de Poulet jaune farci aux Marrons, Croquettes, Légumes du Marché<br><i>Suprême vom Poulet jaune mit Maronenfarce, Kroketten, Marktgemüse</i>                                                                                                        | 24,00 € |
| Noisette de Chevreuil au Miel et Poivre noir, Croquettes, Choux rouges, Pomme<br><i>Rehnüsschen mit Honig und Pfeffer, Kroketten, Rotkohl, Apfel</i>                                                                                                        | 31,50 € |
| Filet de Saint Pierre, Espuma de Homard, Pommes nature<br><i>Filet vom Sankt Petersfisch, Hummerschaum, Salzkartoffeln</i>                                                                                                                                  | 33,50 € |

Les Desserts

|                                                                                          |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Assiette de Fromages, Noix, Moutarde de Figues<br><i>Käseauswahl, Nüsse, Feigensenf</i>  | 12,50 € |
| Parfait glacé aux Noix, Sauce Chocolat<br><i>Eisparfait mit Nüssen, Schokoladensauce</i> | 10,50 € |
| Clafoutis aux Pommes, Glace à la Cannelle<br><i>Apfelclafoutis, Zimteis</i>              | 10,50 € |
| Vacherin glacé<br><i>Geeiste Baisertorte</i>                                             | 10,50 € |