



Menu

Consommé aux Herbes et Tomates

Crème brûlée au Foie gras, Espuma de Vin de Muscat
OU
Cheesecake au Saumon fumé

Petite Douceur rafraîchissante

Asperges fraîches Sauce Mousseline et Duo de Jambon
OU
Tranche épaisse de Filet de Bœuf Basse Température,
Jus corsé aux Truffes
OU
Filet de Daurade façon Bouillabaisse, Croûtons et Rouille

Assiette de Fromages

Vacherin glacé Maison
OU
Clafoutis aux Cerises
OU
Tartelette au Chocolat, Sorbet Maracuja

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

Consommé aux Herbes et Tomates <i>Consommé mit Kräutern und Tomate</i>	9,50 €
Crème brûlée au Foie gras, Espuma de Vin Muscat <i>Crème brûlée von der Gänseleber, Schaum vom Muscatwein</i>	21,00 €
Jambon cru d'Ardenne au Melon <i>Ardennerschinken mit Melone</i>	18,50 €
Cheesecake au Saumon fumé <i>Cheesecake mit geräuchertem Lachs</i>	19,50 €

Les Plats

Asperges fraîches, Sauce Vinaigrette, Pommes nature (végan) <i>Frischer Spargel mit Vinaigrette, Salzkartoffeln (vegan)</i> Fresh Asparagus Vinaigrette sauce, boiled potatoes (vegan)	25,00 €
Asperges fraîches Sauce Mousseline, Saumon fumé, Pommes nature <i>Frischer Spargel Sauce Mousseline, Räucherlachs, Salzkartoffeln</i>	31,00 €
Asperges fraîches Sauce Mousseline, Jambon cru et cuit, Pommes nature <i>Frischer Spargel Sauce Mousseline, gekochter und roher Schinken, Salzkartoffeln</i>	31,00 €
Escalope de Veau Sauce Provençale, Croquettes, Légumes du Marché <i>Schnitzel vom Kalb Sauce Provençale, Kartoffelkroketten, Marktgemüse</i>	27,50 €
Tranche épaisse de Filet de Bœuf Basse Température, Jus corsé aux Truffes, Croquettes, Légumes du Marché <i>Dicke Scheibe vom Rinderfilet in Niedrigtemperatur, Trüffeljus, Kartoffelkroketten, Gemüse</i>	31,50 €
Filet de Daurade Façon Bouillabaisse, Croûtons et Rouille, Pommes nature <i>Filet von der Daurade Bouillabaisse, Croûtons und Rouille, Salzkartoffeln</i>	26,50 €

Les Desserts

Assiette de Fromages, Raisins, Moutarde de Figues <i>Käseauswahl, Trauben, Feigensenf</i>	12,50 €
Tartelette au Chocolat, Sorbet Maracuja <i>Schokoladentarte, Maracujasorbet</i>	10,50 €
Clafoutis tiède aux Cerises <i>Lauwarmer Kirschclafoutis</i>	10,50 €
Vacherin glacé <i>Geeiste Baisertorte</i>	11,00 €
Coupe Fraises Melba <i>Eisbecher Melba</i>	12,00 €