



## MENU

Le carpaccio de cerf au balsam de figues, figues fraîches, pistaches concassées et salade  
Carpaccio vom Hirschfilet an einem feinen Feigenbalsam  
Frische Feigen, Pistazien und Salat

ou / oder

Le saumon fumé artisanal sur lit de salade et pain toasté, mayonnaise au safran  
Geräucherter Lachs auf Salatbett mit Toastbrot und einer Safran-Mayonnaise

.....

Le velouté de châtaignes à l'huile de truffe  
Kastaniencreme- Suppe an Trüffelöl

.....

Sorbet

.....

Le steak de biche et jus au pain d'épices  
Hirschkuhsteak an einem feinen Lebkuchen-Jus

ou / oder

L'escalope de veau panée et crème à la truffe noire  
Paniertes Wienerschnitzel vom Kalb und schwarzer Trüffelcremesauce

.....

Le délice au chocolat noir, glace au caramel et crumble de chocolat  
Bitter- Schokoladendelice, Karamelleis und Crumble von Schokolade

54,00 €



## LES ENTREES FROIDES - KALTE VORSPEISEN

La salade mixte ..... 8,50 €

Gemischter Salat

Le jambon de marcassin fumé, salade, chicons et pommes Granny ..... 14,50 €

Geräucherter Wildschweinschinken mit Salat, Chicoree und Granny-Äpfel

Le saumon fumé artisanal sur lit de salade et pain toasté, mayonnaise au safran ..... 14,50 €

Geräucherter Lachs auf Salatbett mit Toastbrot und einer Safran-Mayonnaise

Le carpaccio de cerf au balsam de figues ..... 16,50 €

figues fraîches, pistaches concassées et salade

Carpaccio vom Hirschfilet an einem feinen Feigenbalsam

frische Feigen, Pistazien und Salat

La carpaccio de boeuf à l'huile de truffe, parmesan et salade roquette ..... 16,50 €

Carpaccio vom Rind, Trüffelöl, Parmesan und Rucolasalat

La terrine de Foie gras d'Oie, gelée au Porto, confit d'oignons et pain aux fruits secs .. 21,50 €

Gänseleberterrinen mit Portweingelee, Zwiebelkonfitüre und Rosinenbrot

La demi-douzaine d'huîtres creuses de Zélande ..... 17,00 €

Sechs Creuse Austern aus Zeeland

La demi-douzaine d'huîtres plates de Zélande ..... 24,00 €

Sechs Platte Austern aus Zeeland



## LES ENTREES CHAUDES - WARME VORSPEISEN

- Le velouté de châtaignes à l'huile de truffe ..... 9,50 €  
Kastaniencreme- Suppe an Trüffelöl
- Le fromage de chèvre enrobé de saumon fumé, compotée de poires et salade ..... 13,50 €  
Warmer Ziegenkäse im geräucherten Lachsmantel mit Birnenstückchen und Salat
- Les cuisses de grenouille beurre à l'ail ..... 13,50 €  
Froschschenkel mit Knoblauchbutter
- Les cuisses de grenouille crème à l'ail ..... 17,50 €  
Froschschenkel mit Knoblauchcremesauce
- Les scampis sauce homardine ..... 17,50 €  
Scampis an Hummersauce
- Les ravioles aux cèpes et foie gras, crème à la truffe noire ..... 19,50 € Gänseleber und  
Steinpilze-Raviolis an einer schwarzen Trüffelcremesauce
- Les croquettes de gibier artisanales ..... 19,50 €  
accompagné de terrine de foie gras d'oie, aïelles fraîches et salade  
Wildkroketten, Gänsestopfleberstübchen mit frischen Preiselbeeren und Salat
- Les noix de coquilles St Jacques snackées ..... 21,50 €  
duxelle de champignons de Paris et échalottes, crème de crustacés et sauce hollandaise  
Jakobsmuschel kurz gebacken  
mit Champignons-Schalottenduxelle an einem Krustentierjus und Hollandaisesauce



## LES VIANDES - FLEISCHGERICHTE

Le suprême de pintade sauce à la bière de Val-Dieu, thym et romarin ..... 21,50 €

Perlhuhnfilet an einer Val-Dieu-Biersauce, Thymian und Rosmarin

Le filet de canette aux myrtilles ..... 22,50 €

Entenbrustfilet mit Blaubeerensauce

L'escalope de veau panée, crème à la truffe noire ..... 26,00 €

Paniertes Wienerschnitzel vom Kalb und schwarzer Trüffelcremesauce

Le steak de biche et jus au pain d'épices ..... 27,00 €

Hirschkuhsteak an einem feinen Lebkuchenjus

Le filet pur de boeuf Bleu Blanc Belge et sa sauce au choix\* ..... 29,00 €

Rinderfilet Bleu Blanc Belge mit Sauce nach Wahl\*

Le filet de lièvre sauce au cognac et aïelles ..... 33,00 €

Hasenrückenfilet mit Cognac-Preiselbeersauce

La chateaubriand et ses deux sauces au choix\* (2 couverts minimum) ..... 60,00 €

"Chateaubriand" mit Beilagen (min.2 Personen), zwei Saucen nach Wahl\*

\*Le chef vous propose:

sauce crème au poivre vert, sauce à la bière de Val-Dieu ou sauce béarnaise

\*Der Chef empfiehlt:

Pfeffercremesauce, Vall-Dieu Biersauce oder Béarnaise



## LES POISSONS - FISCHGERICHTE

- Le filet de saumon grillé à la crème aux poireaux ..... 19,50 €  
Lachsfilet gegrillt mit Poreecremesauce
- Les médaillons de lotte rôtis ..... 26,00 €  
duxelles de champignons de Paris et échalotes, crème de crustacés et sauce hollandaise  
Gebratene Seeteufelmedaillons  
mit Champignons-Schalottenduxelle an einem Krustentierjus und Hollandaisesauce
- Le filet de cabillaud pané au Panko sauce au Raifort ..... 27,00 €  
In Panko paniertes Kabeljaufilet mit Meerrettichsauce
- L'assortiment de poissons ..... 28,00 €  
Verschiedene Fischarten
- Le demi homard grillé à l'armoricaine ..... 35,00 €  
Pastis, petits légumes, une pointe d'ail et crème tomatée  
Halber Humer gegrillt nach "Armoricainer" Art  
Pastis, feines Gemüse, wenig Knoblauch, Tomatenrahm
- La sole Menière entière ou filetée ..... 37,00 €  
Seezunge nach Müllerinart, ganz oder filetiert



## DESSERTS - NACHSPEISEN

Crêpes au sucre	Pfannkuchen mit Zucker ..... 7,50 €
Crêpe aux pommes caramélisées	Pfannkuchen mit Äpfeln karamellisiert..... 9,00 €
Crêpes mikado	Pfannkuchen mit Schokosauce und Vanilleeis .....10,50 €
Crêpes Suzette	Pfannkuchen mit Orangensauce und Vanilleeis .....12,50 €
Crêpes aux fraises, glace vanille	Pfannkuchen mit Erdbeeren und Vanilleeis ..... 12,50 €
Crêpes aux fruits, glace vanille	Pfannkuchen mit Früchten und Vanilleeis ..... 12,50 €
Pâtisserie maison	Hausgemachte Pâtisserie ..... 7,50 €
Crème brûlée	Crème brûlée ..... 8,50 €
Mousse au chocolat	Mousse au chocolat ..... 8,50 €
Moelleux au chocolat	Moelleux au chocolat ..... 9,50 €
Profiteroles au chocolat	Windbeutel mit Vanilleeis und Schokosauce .....9,50 €
Dessert du menu	Dessert vom Menü ..... 9,50 €
Assortiment de desserts	Dessertteller des Hauses ..... 10,50 €
Assiette de fromages	Käseplatte ..... 11,50 €

## GLACES - EIS

Coupe enfant	Kinderbecher ..... 4,50 €
Coupe panachée	Gemischtes Eis ..... 6,50 €
Coupe Brésilienne	Vanilleeis, Mokkaeis mit Karamell und Nüssen ..... 7,50 €
Coupe Dame blanche	Vanilleeis, Schokoladeneis und Schokosauce ..... 8,50 €
Coupe Avocat	Vanilleeis mit Eierlikör..... 8,50 €
Café Glacé	Vanilleeis, Mokkaeis und kalter Milchkaffee ..... 8,50 €
Coupe aux fraises ou fruits	Vanilleeis mit Erdbeeren oder frische Früchten ... 9,50 €
Coupe aux cerises flambées	Vanilleeis mit flambierten Kirschen ..... 9,50 €