



MENU

Le duo, terrine de foie gras d'oie et jambon de marcassin fumé
aubergines grillées, sauce au céleri, mousse de betteraves rouges et mascarpone

Duo von Gänseleberterrinen und geräucherter Wildschweinschinken
gegrillte Auberginen, Selleriesauce, Mousse von rote Bete und Mascarpone

.....

Le filet de bar sauvage rôti sur peau, choucroute au saindoux et crème d'oseille
Wildes Barschfilet, auf der Haut gebraten,
Sauerkraut an Schmalz und Sauerampferrahm

.....

Sorbet

.....

Le carré d'agneau en croûte d'herbes, jus brun et röstis maison
Lammkarree in Kräuterkruste an einem feinen Jus mit hausgemachten Rösti

.....

Le macaron à la rose, crème glacée au chocolat blanc et framboises dans leur jus
Rosen Makrone, weißes Schokoladeneis und Himbeeren in Ihrem Saft

59,00 €



LES ENTREES FROIDES - KALTE VORSPEISEN

- La salade mixte 9,50 €
Gemischter Salat
- Le saumon fumé artisanal sur lit de salade et pain toasté, mayonnaise au safran 15,50 €
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
- Le duo, terrine de foie gras d'oie et jambon de marcassin fumé
aubergines grillées, sauce au céleri, mousse de betteraves rouges et mascarpone 20,50 €
Duo von Gänseleberterrine und geräucherter Wildschweinschinken
gegrillte Auberginen, Selleriesauce, Mousse von rote Bete und Mascarpone
- 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 du jour 7,00 €
Tagessuppe
- Le fromage de chèvre enrobé de saumon fumé, compotée de poires et salade 13,50 €
Warmer Ziegenkäse im geräucherten Lachsmantel mit Birnenstückchen und Salat
- La soupe de poissons à l'Ostendaise 15,50 €
accompagnée de rouille, croûtons et fromage râpé
Fischsuppe "à l'Ostendaise" mit Rouille, Kroutons und Käse
- Le filet de bar sauvage rôti sur peau, choucroute au saindoux et crème d'oseille 15,50 €
Wildes Barschfilet, auf der Haut gebraten,
Sauerkraut an Schmalz und Sauerampferrahm
- Les cuisses de grenouille beurre à l'ail 14,50 €
Froschschenkel mit Knoblauchbutter
- Les cuisses de grenouille crème à l'ail 17,50 €
Froschschenkel mit Knoblauchcremesauce
- Les gambas grillés à l'armoricaine 20,50 €
Pastis, petits légumes, une pointe d'ail et crème tomatée
Gegrillten Gambas nach "Armoricaner" Art
Pastis, feines Gemüse, wenig Knoblauch, Tomatenrahm



LES VIANDES - FLEISCHGERICHTE

Le filet de faisan à la Brabançonne	21,50 €
Emincé de chicons rôtis, lard, sauce à la Leffe brune, purée de céleri rave au parmesan et citron Fasanfilet nach "Brabançonne" Art gebratene Chicoreestückchen, Speck, "Leffe" dunkel-Biersauce, Selleriepüree mit Parmesan und Zitrone	
Le magret de canard à l'orange	23,00 €
Entenbrust an einer feinen Orangensauce	
Le médaillon de veau en pâte feuilletée crème à l'estragon	26,00 €
Kalbsmedaillon in Blätterteig, Estragonrahmsauce	
Le carré d'agneau en croûte d'herbes, jus brun et rôtis maison	31,00 €
Lammkarree in Kräuterkruste an einem feinen Jus mit hausgemachten Röstis	
Le filet pur de boeuf Bleu Blanc Belge	29,00 €
Crème poivre vert ou béarnaise Rinderfilet Bleu Blanc Belge mit Bearnaise oder grüner Pfefferrahmsauce	
Le filet pur de boeuf Bleu Blanc Belge "Rossini"	39,00 €
sauce au Porto, terrine de foie gras d'oie et mêlée de choux rouge Rinderfilet Bleu Blanc Belge "Rossini" Portweinsauce, Gänseleberterriner und Rotkohleintopf	



LES POISSONS - FISCHGERICHTE

Le filet de saumon façon tartare juste saisi, balsam au citron, 20,50 € chips de pommes de terre et effiloché de pomme granny Lachs-Tartar kurz gebraten, Zitronenbalsam Kartoffelchips und Granny-Apfelstängchen	
Le filet de lotte rôti, butternut, carottes, sauce safran..... 26,00 € Gebratene Seeteufelmedaillons, Butternut, Karotten und Safransauce	
Le filet de cabillaud pané au Panko sauce au Raifort 28,00 € In Panko paniertes Kabeljaufilet mit Meerrettichsauce	
L'assortiment de poissons sous quatre façon 31,00 € Vier 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 "Armoricaner" Art Pastis, feines Gemüse, wenig Knoblauch, Tomatenrahm	
La sole Meunière entière ou filetée 37,00 € Seezunge nach Müllerinart, ganz oder filetiert	