



MENU

Le magret de canard braisé au foie gras sur lit de jeunes pousses
baume à la fleur de rose, confit de pomme et oignons
Geschmorte Entenbrust mit Gänseleber auf einem Bett von Jungsalatblättern,
Rosenblüten- Balsam, und Apfel-Zwiebel-Confit

.....

Le velouté d'asperges blanches et cerfeuil
Weisse Spargelcremesuppe an Kerbel

.....

Sorbet

.....

L'escalope de veau "Saltimboca"
Sauge et jambon de Parme, Jus brun au vin blanc
Asperges blanches aux herbes fraîches et risotto aux asperges
"Saltimboca"- Schnitzel
Salbei und Parmaschinken, Jus an Weißwein
weißer Spargel mit frischen Kräutern und Spargelrisotto

.....

La mousse et gelée de coing, biscuit aux pistaches et sauce au chocolat
Quittenmousse und -Gelee, Pistazienkeks und Schokoladensauce

57,00 €



LES ENTREES FROIDES - KALTE VORSPEISEN

- La salade mixte 9,50 €
Gemischter Salat
- Le magret de canard braisé au foie gras sur lit de jeunes pousses 16,50 €
baume à la fleur de rose, confit de pomme et oignons
Geschmorte Entenbrust mit Gänseleber auf einem Bett von Jungsalatblättern,
Rosenblüten- Balsam, und Apfel-Zwiebel-Confit
- La carpaccio de boeuf à l'huile de truffe, parmesan et salade roquette 16,50 €
Carpaccio vom Rind, Trüffelöl, Parmesan und Rucolasalat
- Le saumon fumé de l'Artisan, asperges blanches froides 18,50 €
jus de citron, aneth frais et sauce Hollandaise à l'orange
Räucherlachs vom "l'Artisan", kalter weißer Spargel,
Zitronensaft, frischer Dill und Hollandaise-Sauce mit Orange
- La terrine de foie gras d'Oie
gelée au Porto, crème de céleri, pain aux figes et amandes 21,50 €
Gänseleberterrinerne mit Portweingelee,
Selleriecreme und Feigen- Mandelbrot
- 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 d'asperges blanches et cerfeuil..... 7,00 €

Weisse Spargelcremesuppe an Kerbel

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 14,50 €

Froschschenkel mit Knoblauchbutter

Les cuisses de grenouille crème à l'ail 17,50 €

Froschschenkel mit Knoblauchcremesauce

Les asperges blanches à la flamande et jambon de Montzen fumé 18,50 €

Weißer Spargel nach Flämischer Art und geräucherten Schinken aus "Montzen"

L'œuf poché, asperges vertes poêlées et jus à la truffe noire légèrement écrémé18,50 €

Pochiertes Ei, gebratener grüner Spargel und Trüffelsaft leicht cremig

Les noix de coquilles Saint Jaques snackées

purée de cœur d'artichaut, beurre blanc aux agrumes et à la vanille 21,50 €

Gebratene Jakobsmuscheln, Artischockenherzpurée,

Beurre Blanc Sauce mit Zitrusfrüchten und Vanille



LES VIANDES - FLEISCHGERICHTE

Le magret de canard à l'orange 23,00 €

Entenbrust an einer feinen Orangensauce

L'escalope de veau "Saltimboca" 26,00 €

Sauge et jambon de Parme, Jus brun au vin blanc

(+ asperges blanches aux herbes fraîches 5,00 €)

"Saltimboca"- Schnitzel

Salbei und Parmaschinken, Jus an Weißwein

(+ weißer Spargel mit frischen Kräutern 5,00€)

L'entrecôte grillée d'Uruguay sauce Marchand de vin 29,00 €

(Viande marbrée de gras)

Gegrilltes Entrecôte aus Uruguay in Weinhändlersauce

(Fleisch mit Fettstreifen marmoriert)

Le filet pur de boeuf Bleu Blanc Belge 30,50 €

Crème poivre vert ou béarnaise ou sauce marchand de vin

Rinderfilet Bleu Blanc Belge

mit Bearnaise oder grüner Pfefferrahmsauce oder Weinhändlersauce

Le carré d'agneau en croûte d'herbes, jus brun au thym 31,00 €

Lammkarree in Kräuterkruste an einem feinen Thymian-Jus

Les ris de veau braisés, sauce au Porto 33,00 €

asperges blanches et purée de pomme de terre aux petits pois

Gebackener Kalbsbries an Portweinsauce

weißer Spargel und Kartoffel-Erbsenpüree



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 maquereau frit aux flocons d'avoine 23,00 €
crème moutarde à l'ancienne et asperges blanches
Makrelenfilet mit Haferflocken frittiert
an einer Senfkörner-Cremesauce und weißem Spargel

Le filet de dorade royale au jus de citron, huile d'olive, une pointe d'ail 24,00 €
aubergines grillées et risotto aux asperges
Gebratenes Goldbrassenfilet
an Zitronensaft, Olivenöl, ein Hauch von Knoblauch und Spargelrisotto

Le demi homard grillé, beurre blanc aux agrumes et à la vanille 35,00 €
Halber Hummer gegrillt
an Beurre Blanc Sauce mit Zitrusfrüchten und Vanille

La sole Meunière 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 Vanilleeis10,50 €
Crêpes Suzette	Pfannkuchen mit Orangensauce und Vanilleeis12,50 €
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 Schokosauce9,50 €
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 €