

## MENU

Le duo de terrine de gibier à la framboise et foie gras d'oie  
gelée aux fruits rouges et confit d'ognons  
Duo von Wildterrine an Himbeeren und Gänseleberterrine  
roten Früchtengelee und Zwiebelkonfit

.....

Le velouté de potiron  
crème de hareng fumé et graines de courges  
Kürbissuppe an geräucherter Heringcreme und Kürbissamen

.....

Sorbet

.....

Le steak de biche et son jus au pain d'épices  
Hirschkuhsteak an einem Lebkuchenjus

.....

Le vacherin à la grenade  
Meringue, sorbet grenade, chantilly vanille et verveine  
Vacherin-Dessert an Granatapfel  
Baiser, Granatapfelsorbet, Vanillesahne und Eisenkraut

59,00 €

## LES ENTREES FROIDES - KALTE VORSPEISEN

La salade mixte ..... 9,50 €  
Gemischter Salat

La carpaccio de boeuf à l'huile de truffe, parmesan et salade ..... 16,50 €  
Carpaccio vom Rind, Trüffelöl, Parmesan und Salat

La demi-douzaine d'huîtres creuses de Zélande ..... 17,50 €  
Sechs Creuse-Austern aus Zeeland

Le carpaccio de cerf, mayonnaise au Miso ..... 17,50 €  
Chou frisé de bette, noix et pommes  
Carpaccio vom Hirschfilet an Miso- Mayonnaise  
Wirsing, Nüsse und Apfel

Le duo de terrine de chevreuil à la framboise et foie gras d'oie ..... 18,50 €  
gelée aux fruits rouges et confit d'ognons  
Duo von Wildterrine an Himbeeren und Gänseleberterrine  
roten Früchtengelee und Zwiebelkonfit

Le duo de saumon fumé de l'Artisan et gambas grillés ..... 18,50 €  
salade de bette, crème à la moutarde et mousse de betteraves  
Duo von Räucher Lachs vom l'Artisan und gegrillten Gambas  
Rote Mangoldsalat, Senfcreme und Rote-Beete-Mousse

## LES ENTREES CHAUDES - WARME VORSPEISEN

- Le velouté de potiron  
crème de hareng fumé et graines de courges ..... 9,50 €  
Kürbissuppe an geräucherter Heringcreme und Kürbissamen
- Le boudin noir braisé, jus de figues et vinaigre, lard fumé et figues fraîches ..... 13,50 €  
Gebratene Blutwurst an feinen Feigenjus und Essig,  
geräucherter Speck und frische Feigen
- Le fromage de chèvre enrobé de pistaches torréfiées ..... 14,50 €  
salade, miel et compotée de fenouil  
Warmer Ziegenkäse im geröstete Pistazien-Mantel  
Salat, Honig und Fenchelkompott
- 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 coquilles St Jacques snackées, jus d'écrevisses et mousse de pleurottes ..... 18,50 €  
Gebratene Jakobsmuscheln an Flußkrebse-Jus und Austerpilzermousse
- Les huîtres gratinées au Champagne, Wakamé et oignons rouges ..... 22,50 €  
Gratinierte Austern in Champagnercreme, Wakame und rote Zwiebeln

## LES VIANDES - FLEISCHGERICHTE

|  |         |
|--|---------|
| Le filet de faisan à l'Armagnac .....                        | 22,00 € |
| endives caramélisées et purée de choux de Bruxelles          |         |
| Fasanfilet an Armagnac                                       |         |
| karameliserten Chicoree und Rosenkohlpuree                   |         |
| La côte de porc Ibérique laquée au miel, origan et ail ..... | 27,00 € |
| Kotelett vom Iberico-Schwein an Honig                        |         |
| Oregano und Knoblauch  |         |
| Le steak de biche et son jus au pain d'épices. ....          | 27,00 € |
| Hirschkuhsteak an einem Lebkuchenjus                         |         |
| Le filet pur de boeuf Bleu Blanc Belge .....                 | 30,50 € |
| Crème poivre vert ou béarnaise                               |         |
| ou aux champignons des bois rôtis                            |         |
| Rinderfilet Bleu Blanc Belge                                 |         |
| mit Bearnaise oder grüner Pfefferrahmsauce                   |         |
| oder mit gebratenen Waldpilzen                               |         |
| Le carré d'agneau à la crème de truffe noire .....           | 32,00 € |
| Lammkarree mit schwarzer Trüffelcremesauce                   |         |

## LES POISSONS - FISCHGERICHTE

|  |         |
|--|---------|
| L'aile de raie cuite à la vapeur, beurre noisette et câpres .....  | 22,00 € |
| Gedünsteter Rochenflügel mit Kapern und Nussbutter   |         |
| Le pancake de filet de lotte et pommes .....   | 27,00 € |
| Crème au paprika et curcuma<br>Pancake von Seeteufelfilet auf Äpfeln<br>Kurkuma- Paprikacremesauce                           |         |
| Le filet de cabillaud pané au Panko .....  | 29,00 € |
| Crème de panais, choux-fleur et safran<br>In Panko paniertes Kabeljaufilet<br>Cremesauce an Pastinake, Blumenkohl und Safran |         |
| Le demi homard grillé .....  | 35,00 € |
| jus au lait d'amande et champignons des bois rôtis<br>Halber Hummer gegrillt<br>Mandelmilchsauce und gebratenen Waldpilzen   |         |
| La sole Meunière entière ou filetée .....  | 37,00 € |
| Seezunge "Müllerin", ganz oder filetiert   |         |

## DESSERTS Fabrication artisanale    NACHSPEISEN hausgemacht

|                                   |   |         |
|-----------------------------------|---|---------|
| Crêpes au sucre                   | Crêpes mit Zucker .....                         | 7,50 €  |
| Crêpe aux pommes caramélisées     | Crêpes mit Äpfeln karamellisiert.....           | 9,50 €  |
| Crêpes Mikado                     | Crêpes mit Schokosauce und Vanilleeis .....     | 11,50 € |
| Crêpes Suzette                    | Crêpes mit Orangensauce und Vanilleeis .....    | 12,50 € |
| Crêpes aux fraises, glace vanille | Crêpes mit Erdbeeren und Vanilleeis .....       | 12,50 € |
| Crêpes aux fruits, glace vanille  | Crêpes 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 .....                          | 10,50 € |
| Assortiment de desserts           | Dessertteller des Hauses .....                  | 12,50 € |
| Assiette de fromages              | Käseplatte .....                                | 12,50 € |

## GLACES Fabrication artisanale    EIS Hausgemacht

|                             |  |        |
|-----------------------------|--|--------|
| Coupe enfant                | Kinderbecher .....                                 | 4,50 € |
| Coupe panachée              | Gemischtes Eis .....                               | 6,50 € |
| Coupe Brésilienne           | Vanilleeis, Mokkaeis mit Karamell und Nüssen ..... | 8,00 € |
| Coupe Dame blanche          | Vanilleeis, Schokoladeneis und Schokosauce .....   | 9,00 € |
| Coupe Avocat                | Vanilleeis mit Eierlikör.....                      | 9,00 € |
| Café Glacé                  | Vanilleeis, Mokkaeis und kalter Milchkaffee .....  | 8,00 € |
| Coupe aux fraises ou fruits | Vanilleeis mit Erdbeeren oder frischen Früchten .. | 9,50 € |
| Coupe aux cerises flambées  | Vanilleeis mit flambierten Kirschen .....          | 9,50 € |