

MENU

Le carpaccio de saumon et poireaux, crème légère au Wasabi
brunoise de pommes Granny, crevettes grises et citron
Carpaccio von Lachs und Lauch, leichte Wasabi-Creme
Würfel von grünen Apfel, Nordseegarnelen und Zitrone

.....

La caille dorée sur lit de choux rouge et jus au cinq épices
Gebratene Wachtel auf einem Rotkohlbett
Jus an fünf Gewürze

.....

Sorbet

.....

Le steak de biche, jus de groseille, boursin,
purée de choux de Bruxelles
Hirschkuhsteak, Johannisbeerjus, Boursin Frischkäse
Rosenkohlpuree

.....

L'éclair revisité
Crème pâtissière au chocolat, crème de marrons et orange
Das "neue" Liebesknochen
Schokoladen- Konditorcreme, Kastaniensahne und Orange

59,00 €

LES ENTREES FROIDES - KALTE VORSPEISEN

La salade mixte 9,50 €
Gemischter Salat

Le carpaccio de saumon et poireaux, crème légère au Wasabi..... 16,50 €
brunoise de pommes Granny, crevettes grises et citron
Carpaccio von Lachs und Lauch, leichte Wasabi-Creme
Würfel von grünen Apfel, Nordseegarnelen und Zitrone

Le tartare de veau à la framboise, Comté et jaune d'oeuf 17,50 €
Kalbstartar an Himbeeren, Comté und Eigelb

Le magret de canard braisé au foie gras, confiture de clémentines 17,50 €
salade de choux blanc, grenades
Geschmorte Entenbrust mit Gänseleber, Clementinenmarmelade
an einem Salat von Weisskohl Granatapfel

La demi-douzaine d'huîtres creuses de Zélande 18,50 €
Sechs Creuse-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 pistaches torréfiées 14,50 €
salade, miel et compotée de fenouil au thym
Warmer Ziegenkäse im geröstete Pistazien-Mantel
Salat, Honig und Fenchelkompott an Thymian

La caille dorée sur lit de choux rouge 17,50 €
Jus au cinq épices
Gebratene Wachtel auf einem Rotkohlbett, Jus an fünf Gewürze

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

Le foie gras d'Oie poêlé, jus légèrement chocolaté et poires caramélisées 22,50 €
Gebratene Gänseleber
Jus leicht Schokolade und karameliserten Birnen

La demi-douzaine d'huîtres gratinées au Champagne 23,00 €
Wakamé et oignons rouges
Sechs Gratinierte Austern in Champagnercreme, Wakame und rote Zwiebeln

LES VIANDES - FLEISCHGERICHTE

Le filet de faisan mijoté 22,50 €
choucroute au vin, moutarde à l'ancienne
Fasanfilet auf Sauerkraut an Wein und Senfkörnersauce

Le steak de biche, jus de groseille, boursin, 27,00 €
purée de choux de Bruxelles
Hirschkuhsteak, Johannisbeerjus, Boursin Frischkäse
Rosenkohlpuree

Les médaillons de veau crème à la truffe noire 28,50 €
Poêlée de champignons des bois
Kalbsmedaillon an schwarzer Trüffelcreme
und gebratenen Waldpilzen

Le carré d'agneau en croûte d'herbes, jus brun au Porto 31,00 €
Lammkarree in Kräuterkruste an einem Portwein-Jus

Le filet pur de boeuf Bleu Blanc Belge 30,50 €
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 €
Jus brun au Porto et terrine de Foie gras d'Oie
Rinderfilet Bleu Blanc Belge "Rossini"
Portwein-Jus und Gänseleberterrine

LES POISSONS - FISCHGERICHTE

Le filet de bar vapeur, jus persillé, palourdes 25,00 €

Polenta au parmesan

Gedünsteten Barschfilet, Petersiliejus, Venusmuscheln

Polenta an Parmesan

Le filet de lotte snacké, épinards 27,00 €

Mousseline de butternut et crème à la vanille

Gebratene Seeteufelfilet, Spinat,

Butternutpuree und Vanillecreme

Le demi homard grillé au lait d'amandes 35,00 €

Poêlée de champignons des bois

Halber Hummer gegrillt

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 €