menu

Le velouté de choux-fleur / Foie Gras / Jambon fumé de Montzen

Blumenkohl-Cremesuppe / Foie Gras / Räucherschinken aus Montzen

---------

Les coquilles St Jacques snackées

Lentilles / Poires / Oignons rouges / crème à l'Italienne

Gebratene Jakobsmuschel

Linsen / Birnen / rote Zwiebeln / Italienische Creme

---------

Sorbet

---------

Le carré d'agneau braisé à l'ail / Jus brun au Porto

Gratin dauphinois

An Knoblauch geschmortes Lammkarree / Portwein-Jus / Kartoffelgratin

---------

Le bavarois au chocolat / crème à la noisette / macarons à la noisette

Schokoladen-Bavarois / Haselnusscreme / Haselnuss-Makrone

     59,00 €

 Les entrees - vorspeisen

Le méli-mélo de salade d'hiver / fromage bleu St Agur ............................ 9,50 €

Endives / amandes / fenouil / potiron / betteraves / croûtons

Gemischter Wintersalat an St Agur Blaukäse

Chicoree / Mandeln / Fenchel / Kürbis / rote Beete / Kroutons

Le velouté de choux-fleur / Foie Gras / Jambon fumé de Montzen .................. 10,50 €

Blumenkohl-Cremesuppe / Foie Gras / Räucherschinken aus Montzen

Le fromage de chèvre enrobé de pistaches torréfiées ............................ 14,50 €

salade / miel / compotée de fenouil au thym

Warmer Ziegenkäse im gerösteten Pistazien-Mantel

Salat / Honig / Fenchelkompott an Thymian

Le carpaccio de saumon et poireaux / crème légère au Wasabi..................... 16,50 €

brunoise de pommes Granny / crevettes grises / citron

Carpaccio von Lachs und Lauch / leichte Wasabi-Creme

Würfel von grünen Äpfel / Nordseegarnelen / Zitrone

Les scampis sauce homardine aux crevettes grises .............................. 17,50 €

Scampis in Hummersauce an Nordseegarnelen

Les entrees - vorspeisen

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 ........................................... 18,50 €

Lentilles / Poires / Oignons rouges / crème à l'Italienne

Gebratene Jakobsmuschel

Linsen / Birnen / rote Zwiebeln / Italienische Creme

La demi-douzaine d'huîtres creuses de Zélande ................................. 18,50 €

Sechs Creuse-Austern aus Zeeland

La demi-douzaine d'huîtres gratinées au Champagne ............................. 23,00 €

Wakamé / Oignons rouges

Sechs Gratinierte Austern in Champagnercreme / Wakame / rote Zwiebeln

Feuilleté / Oeuf poché / Foie gras d'Oie poêlé ................................... 24,00 €

jus de volaille légèrement chocolaté

Blätterteig / Pochiertes Ei / gebratene Gänseleber

leichte Schokoladen-Geflügeljus

 Les viandes - FLEISCHGERICHTE

Le filet de faisan aux pommes et Calvados .................................. 24,00 €

Pommes dauphines

Fasanfilet an Äpfeln und Calvados, Kartoffelkrapfen

Les médaillons de veau en croûte de Chorizo ................................ 28,00 €

Crémeux de carottes / Sauce et confit d'oranges / Pommes dauphines

Kalbsmedaillon in Chorizokruste

Cremige Karotten / Orangesauce und -Konfit / Kartoffelkrapfen

L'entrecôte grillée d'Uruguay (Viande marbrée de gras) ........................ 29,00 €

Oignons poêlés / Beurre aux herbes fraîches / Frites

Gegrilltes Entrecôte aus Uruguay (Fleisch mit Fettstreifen marmoriert)

Zwiebelpfanne / frische Kräuterbutter / Fritten

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

Crème poivre vert ou béarnaise / Frites

Rinderfilet Bleu Blanc Belge

mit Bearnaise oder grüner Pfefferrahmsauce / Fritten

Le carré d'agneau braisé à l'ail / Jus brun au Porto ........................... 31,00 €

Gratin dauphinois

An Knoblauch geschmortes Lammkarree / Portwein-Jus / Kartoffelgratin

 Les POISSONS - FiSCHGERICHTE

Le filet de saumon mi-cuit, crème de poireaux et chou frisé ........................ 22,00 €

Risotto à la truffe noire

Halbgegartes Lachsfilet, Lauch- Wirsingcreme

Risotto an schwarzer Trüffel

Le filet de lotte poêlé ....................................................... 28,00 €

Crèmes aux agrumes / Lard fumé / Purée de panais / Céleri rave

Gebratene Seeteufelfilet

Creme von Citrusfrüchten / Räucherspeck / Pastinakenpuree / Sellerie

Les grands gambas grillés ................................................... 29,00 €

Lait de coco / Concombre / Curry / Citron vert / Riz sauvage

Grosse gegrillte Gambas

Kokosmilch / Gurke / Curry / Limette / Wildreis

Le demi homard / Beurre Blanc / Estragon ..................................... 35,00 €

Riz sauvage

Halber Hummer / "Beurre Blanc" / Estragon / Wildreis

La sole Meunière entière ou filetée ............................................ 37,00 €

Seezunge "Müllerin", ganz oder filetiert