

MENU

Velouté de maïs, lait de coco, curcuma, pop corn et saumon fumé de l'Artisan
Maiscremesuppe mit Kokosmilch, Kurkuma, Popcorn und Räucherlachs von l'Artisan
OU / ODER

Les gros gambas façon Crispy, quinoa, betterave, pomme, Miso et noix de Cajou
Die großen Gambas nach Crispy-Art, Quinoa, Rote Bete, Apfel, Miso und Cashewnüsse

Sorbet

Tomahawk de porc saumuré, sauce Raz-El-Hanout,
purée de céleri, pistaches, jeunes carottes et herbes fraîches
Gepökeltes Schweine-Tomahawk mit Raz-El-Hanout-Sauce,
Selleriepüree, Pistazien, junge Karotten und frische Kräuter
OU / ODER

Filet de lotte rôtie "Bonne Femme", duxelle de champignons, oignons,
sauce mousseline, röstis de pommes de terre, déclinaison de chou-fleur
Gebratenes Seeteufelfilet "Bonne Femme", Duxelle von Champignons, Zwiebeln,
Mousseline Sauce, Kartoffelrösti, Blumenkohl

Tartelette aux myrtilles fraîches, crème pâtissière pistache, fromage blanc, mousse myrtille
Heidelbeertörtchen, Konditorcreme mit Pistazien, Frischkäse, Heidelbeermousse

Menu avec velouté 52,00€

Menu avec gambas 60,00€

LES ENTREES - VORSPEISEN

- Velouté de maïs, lait de coco, curcuma, pop corn et saumon fumé de l'Artisan..... 14,50 €
Maiscremesuppe mit Kokosmilch, Kurkuma, Popcorn und Räucherlachs von l'Artisan
- Boudin noir rôti, lard fumé, figues,
jus légèrement chocolaté au vinaigre, crumble ail et gingembre 19,50 €
Gebratene Blutwurst, Räucherspeck, Feigen, leicht schokoladiger
Jus mit Essig und Knoblauch- Ingwercrumble
- La caille farcie aux pruneaux, amandes, crème à l'Armagnac,
raisins blancs, méli-mélo de choux en vinaigrette 19,50 €
Gefüllte Wachtel mit Pflaumen und Mandeln, Armagnac-Creme,
weiße Trauben, bunter Krautsalat
- Tartare de boeuf, terrine de foie gras, pain brioché, basilic et câpres 22,50 €
Rindertartar, Gänseleberterrine, Briochebrot, Basilikum und Kapern
- Les gros gambas façon Crispy, quinoa, betterave, pommes, Miso, noix de Cajou22,50 €
Die großen Gambas nach Crispy-Art, Quinoa, rote Bete, Apfel, Miso, Cashewnüsse
- La demi-douzaine d'huîtres "Fine de Claire" nature,
pain de seigle, citron et vinaigre framboises 22,50 €
Sechs Austern "Fine de Claire", Pumpernickel, Zitrone und Himbeeressig
- La demi-douzaine d'huîtres "Fine de Claire" gratinées au champagne,
algues Wakamé et oignons rouges 24,50 €
Sechs Austern "Fine de Claire", überbacken mit Champagnercreme, Wakamé-Algen
- Les cuisses de grenouille beurre à l'ail / crème ail17,50€ / 19,50€
Froschschenkel in Knoblauchbutter / Knoblauchcreme

LES PLATS - HAUPTGERICHTE

Tomahawk de porc saumuré, sauce Raz-El-Hanout,
purée de céleri, pistaches, jeunes carottes et herbes fraîches 27,00 €
Gepökelttes Schweine-Tomahawk mit Raz-El-Hanout-Sauce,
Selleriepüree, Pistazien, junge Karotten und frische Kräuter

Médailon de veau façon marchand de vin, risotto au butternut et graines de courge .. 29,00 €
Kalbsmedaillon nach Weinhändler Art, Risotto mit Butternut und Kürbiskörner

Filet pur de boeuf "Bleu Blanc Belge" Béarnaise ou crème au Bleu d'Auvergne
légumes de saison et trio de frites coupées à la main 37,00 €
Rinderfilet "Bleu Blanc Belge", Bearnaise oder Auvergne Blauschimmelkäsecreme,
saisonales Gemüse und Trio von handgeschnittene Fritten

Filet de saumon d'Ecosse en croûte d'estragon,
Polenta, crème homardine au safran et crustacés 25,00 €
Schottisches Lachsfilet in Estragonkruste,
Polenta, Hummercreme mit Safran und Krustentiere

Filet de lotte rôtie "Bonne Femme", duxelle de champignons, oignons,
sauce mousseline, röstis de pommes de terre, déclinaison de chou-fleur 29,00 €
Gebratenes Seeteufelfilet "Bonne Femme", Duxelle von Champignons, Zwiebeln,
Mousseline Sauce, Kartoffelrösti, Blumenkohl

Le demi homard décortiqué "Thermidor", épinards 42,00 €
crème au vin blanc moutardée, gratiné au parmesan et purée de pommes de terre à la truffe
Der halbe ausgelöste Hummer "Thermidor"
Spinat, gesenfte Weissweincreme, mit Parmesan überbacken und Trüffel-Kartoffelpüree

DESSERTS - NACHSPEISEN

Crème Brûlée aux cinq parfums d'hiver, marrons confits et orange 11,50 €
Crème Brûlée mit fünf Winteraromen, kandierte Kastanien und Orange

Tartelette aux myrtilles fraîches,
crème pâtissière pistache, fromage blanc, mousse myrtilles 11,50 €
Heidelbeertörtchen, Konditorcreme mit Pistazien, Frischkäse, Heidelbeermousse

Noix de coco, boulgour à l'asiatique,
cannelle, citron vert et glace au lait d'amande et Batida 11,50 €
Kokosnuss, Bulgur nach asiatische Art,
Zimt, Limette und Eis aus Mandelmilch und Batida

Pana Cota au fromage de Herve, sirop de Liège,
guacamole, pomme verte et thym 11,50 €
Pana Cota mit Herve-Käse, Lütticher Sirup, grüner Apfel, Avocado und Thymian

Moelleux au chocolat, crème anglaise au fruit de la passion
croquant et glace spéculoos 11,50 €
"Moelleux au chocolat", Passionsfruchtcreme, Krokant, Spekulatius-Eis

Notre glace est à base de lait de ferme de chez Hardy à Moresnet, 1, 2 ou 3 boules
Vanille, chocolat, pistaches, lait d'amande au Batida, spéculoos..... 2,70/5,30/7,90€
Café glacé, Brésilienne, Coupe Avocat, Dame Blanche 10,50€
Unser Eis ist hausgemacht mit Milch vom Bauernhof Hardy Moresnet, 1, 2, 3 Kugeln
Vanille, Schokolade, Pistazien, Mandelmilch mit Batida Coco, Spekulatius
Eiskaffee, Brésilienne, Eierlikörbecher oder Dame Blanche