



Menu

Velouté de châtaignes, œuf poché de chez Madame Cocotte à Moresnet
et mouillette à la crème de châtaignes

Kastaniencremesuppe, pochiertes Ei von « Madame Cocotte » in Moresnet
und Crostini mit Kastaniencreme

OU / ODER

Carpaccio de cerf à l'huile de noix, framboise, amandes, croquant figue et guacamole (+5,00€)

Carpaccio vom Hirsch mit Walnussöl, Himbeeren,
Mandeln, Feigenkrokant und Guacamole (+5,00€)

Sorbet

Filet de sébaste sur lit de choucroute, anchois frits,
Crème au safran, citron et potatoes au piment d'Espelette
Goldbarschfilet auf Sauerkrautbett, frittierte Sardellen,
Safrancreme, Zitrone und Potatoes mit Piment d'Espelette

OU / ODER

Filet de biche au pain d'épices, pommes dauphines de grand-maman

Poire au vin, choux de Bruxelles et chicons (+7,00€)

Hirschfilet mit Lebkuchen, Oma's Kartoffelkrapfen,
Birne in Wein, Rosenkohl und Chicorée (+7,00€)

Bûchette au chocolat blanc, glace à l'orange amer, biscuit sablé croquant cacao
Weisse Schokolade-Buchette, Bitter-Orangeneis, krokantes Kakaomurgebäck

52,00€



Les entrées - Vorspeisen

- Velouté de châtaignes, œuf poché de chez Madame Cocotte à Moresnet
Et mouillette à la crème de châtaignes 15,50 €
Kastaniencremesuppe, pochiertes Ei von « Madame Cocotte » in Moresnet
und Crostini mit Kastaniencreme
- Carpaccio de cerf à l'huile de noix, framboise, amandes, croquant figue et guacamole 20,50 €
Carpaccio vom Hirsch mit Walnussöl, Himbeeren, Mandeln,
Feigenkrokant und Guacamole
- Les ravioles aux cèpes et au foie gras, crème à la truffe noire 21,50 €
Gänseleber und Steinpilze-Raviolis an einer schwarzen Trüffelcremesauce
- Les gros gambas façon Crispy, quinoa, betterave, pommes, Miso, noix de Cajou 23,50 €
Die großen Gambas nach Crispy-Art, Quinoa, rote Bete, Apfel, Miso, Cashewnüsse
- Coquilles St Jacques braisées, boudin noir, cromesquis, mangue, allumettes de bacon 24,50 €
Gebratene Jakobsmuscheln, Blutwurst, Cromesquis, Mango, Bacon
- 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 ail 17,50€ / 19,50€
Froschschenkel in Knoblauchbutter / Knoblauchcreme

Les plats - Hauptspeisen

Suprême de pintade, jus aux fruits rouges, raifort crémeux,
Semoule de blé aux herbes et déclinaison de panais 26,00 €

Perlhuhnbrust, Jus mit roten Früchten, cremiger Meerrettich,
Weizengrieß mit Kräutern und Pastinake

Filet de biche au pain d'épices, pommes dauphines de grand-maman
Poire au vin, choux de Bruxelles et chicons 34,00 €

Hirschfilet mit Lebkuchen, Oma's Kartoffelkrapfen
Birne in Wein, Rosenkohl und Chicorée

Filet de lièvre crème moutarde de meaux, butternut en trois façons, purée de vitelottes... 35,00 €
Hasenrückenfilet mit Senfkörnersauce, Blau-Kartoffelpuree und Kürbis

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 sébaste sur lit de choucroute, anchois frits,
Crème au safran, citron et potatoes au piment d'Espelette 26,00 €
Goldbarschfilet auf Sauerkrautbett, frittierte Sardellen,
Safrancreme, Zitrone und Potatoes mit Piment d'Espelette

La Sole meunière entière ou filetée, légumes,
purée au citron ou trio de frites coupées à la main **PRIX DU JOUR**
Seezunge „Müllerin“, ganz oder filetiert, Gemüse, **TAGESPREIS**
Zitronenpuree oder Trio von handgeschnittene Fritten

Desserts - Nachspeisen

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

Bûchette au chocolat blanc, glace à l'orange amer,
biscuit sablé croquant cacao11,50 €
Weisse Schokolade-Buchette, Bitter-Orangeneis, krokantes Kakaomurgebäck

Baba au rhum, ananas confit, Mascarpone, Batida de coco 11,50 €
Rum-Baba, kandiertes Ananas, Mascarpone, Batida von Koko

Bonbon croquant au fromage de chèvre, servi tiède, chutney figues et poivrons..... 11,50 €
Knuspriges Bonbon mit Ziegenkäse, lauwarm serviert, Feigen-Chutney, Paprika

Moelleux au chocolat, crème anglaise framboise, croquant et glace spéculoos 11,50 €
"Moelleux au chocolat", Himbeercreme, 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, orange.....2,70/5,30/7,90€
Café glacé, Brésilienne, Coupe Avocat, Dame Blanche10,50€
Unser Eis ist hausgemacht mit Milch vom Bauernhof Hardy Moresnet, 1, 2, 3 Kugeln
Vanille, Schokolade, Pistazien, Mandelmilch mit Batida Coco, Spekulatius, Orange
Eiskaffee, Brésilienne, Eierlikörbecher oder Dame Blanche