



Menu

Magret de canard fumé, grattons,
Chou blanc, confit de clémentines, crumble noix de cajou et oignons séchés
Geräucherte Entenbrust, Weißkohl, Clementinen-Confit, Cashew- Zwiebelcrumble
OU / ODER
Bisque de langoustine, lard grillé, chantilly pomme verte, croquant aneth estragon
Kaiserhummerversuppe, gegrillter Speck, grüner Apfel-Schlagsahne, Dill- Estragonchips

Sorbet

Dos de Skrei cuit vapeur, Caviar de hareng, émulsion au champagne,
Céleri, crémeux de petits pois, pommes château au safran
Gedämpfter Skrei-Rücken, Heringskaviar, Champagner-Emulsion,
Sellerie, cremige Erbsen, Kartoffel mit Safran
OU / ODER
Médaille de veau en croûte de poivrade aux épices
Betterave rouge, ris de veau croquant, caramel, carotte et gingembre (+5,00€)
Kalbsmedaille mit Pfeffer- Gewürzkruste, rote Bete,
knuspriges Kalbsbries, Karamell, Karotte und Ingwer (+5,00€)

Déclinaison de banane et chocolat, buns, crème, „Oufti“ et glace vanille
Bananen- und Schokoladendeklaration, Buns, Bananen-Crémeux, "Oufti", Vanilleeis

62,00€

Les entrées - Vorspeisen

Chers clients, confronté à la situation économique actuelle,
nous nous voyons contraint de comptabiliser le sorbet hors menu au prix de 2,50€
Liebe Gäste, angesichts der aktuellen wirtschaftlichen Lage, sehen wir uns gezwungen,
das Sorbet außerhalb des Menüs zum Preis von 2,50€ zu berechnen.

- Le fromage de chèvre affiné au miel, pistaches torréfiées, aubergine,
Perles de couscous, coriandre, compotée de fenouil 19,50 €
Der mit Honig gereifte Ziegenkäse, geröstete Pistazien, Honig, Auberginen,
Couscous-Perlen, Koriander, Fenchelkompott
- Les cuisses de grenouille beurre à l'ail / crème ail17,50€ / 19,50€
Froschschenkel in Knoblauchbutter / Knoblauchcreme
- Magret de canard fumé, grattons, chou blanc, confit de clémentines,
salade de jeunes pousse, crumble noix de cajou et oignons séchés 22,50 €
Geräucherte Entenbrust, Weißkohl, Clementinen-Confit, Cashew- Zwiebelcrumble
- Bisque de langoustine, lard grillé, chantilly pomme verte, croquant aneth estragon 23,50 €
Kaiserhumpersuppe, gegrillter Speck, grüner Apfel-Schlagsahne, Dill- Estragonchips
- Chaire de tourteau et saumon Gravelax, mayonnaise à l'oseille, crémeux basilic et tomate jaune
Fleisch von Taschenkrebs, Graved-Lachs 24,50 €
Sauerampfermayonnaise, cremiges Basilikum, gelbe Tomate
- Foie gras poêlé et pain perdu brioché, réduction Teriyaki, pak-choï, poires, grenade 25,50 €
Gebratenes Foie Gras und armer Ritter aus Brioche, Teriyaki, Pak-Choi, Birne, Granatapfel
- La demi-douzaine d'huîtres "Fine de Claire" nature,
pain de seigle, citron et vinaigre framboises 25,50 €
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 27,50 €
Sechs Austern "Fine de Claire", überbacken mit Champagnercreme, Wakamé-Algen

Les plats - Hauptspeisen

Filet de porc ibérique au Chorizo, poires, endive rouge croquante,
pommes duchesses aux amandes 27,00 €

Iberisches Schweinefilet mit Chorizo, Äpfeln und knackigem roten Chicorée,
Duchesse-Kartoffeln mit Mandeln

Dos de Skrei cuit vapeur, Caviar de hareng, émulsion au champagne,
Céleri, crémeux de petits pois, pommes château au safran 29,00 €

Gedämpfter Skrei-Rücken, Heringskaviar, Champagner-Emulsion,
Sellerie, cremige Erbsen, Kartoffel mit Safran

Steak de thon rouge mi-cuit aux deux sésames, purée harissa, câpres, onion rings 31,00 €

Halbgegartes roter Thunfisch mit zwei Sesams, Harissa-Puree, Kappern, Onion Rings

Médaille de veau en croûte de poivrade aux épices

Betterave rouge, ris de veau croquant, caramel, carotte et gingembre 34,00 €

Kalbsmedaillon mit Pfeffer- Gewürzkruste, rote Bete,
knuspriges Kalbsbries, Karamell, Karotte und Ingwer

Filet pur de boeuf Bleu Blanc Belge et trio de frites coupées à la main avec 38,00 €

Béarnaise et légumes de saison

OU façon « Forestier », champignons et oignons braisés, herbes fraîches, mayonnaise à la truffe

Rinderfilet Bleu Blanc Belge und Trio von handgeschnittenen Fritten mit

Bearnaise und saisonales Gemüse

ODER nach "Forestier"-Art, geschmorte Pilze und Zwiebeln, frische Kräuter, Trüffelmayonnaise

Carré d'agneau et son jus brun au thym, ail coloré à l'origan frais 41,00 €

Crémeux de pommes de terre et salsifis, gratiné de pecorino, pignons de pin

Lammkarree mit brauner Thymianjus, Knoblauch und frischer Oregano,

Crémeux von Kartoffeln und Schwarzwurzeln, überbackener Pecorino, Pinienkerne

Desserts - Nachspeisen

Crème Brûlée panais cacahuète, croquant caramel, meringue et glace à la cacahuète 12,50 €
Crème Brûlée mit Pastinake und Erdnüsse, knackiger Karamell, Erdnusseis

Paris-Brest praliné pistaches, pâte à chou et feuillantine 12,50 €
„Paris-Brest“ Pistazien-Praliné, Brandteig und knuspriges „Feuillantine“

Méli-mélo de fruits exotiques, sorbet mangue et pana cotta coco 12,50 €
Melange aus exotischen Früchten, Mangosorbet und Kokosnuss- Pana Cotta

Déclinaison de banane et chocolat, buns, crème, „Oufti“ et glace vanille 12,50 €
Bananen- und Schokoladendeklinat, Buns, Bananen-Crémeux, "Oufti", Vanilleeis

Moelleux au chocolat, crème anglaise framboise, croquant et glace spéculoos 12,50 €
"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, spéculoos, cacahuète2,80/5,50/8,20€
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, Spekulatius, Erdnuß
Eiskaffee, Brésilienne, Eierlikörbecher oder Dame Blanche