

Menu

Velouté de maïs au lait de coco, curcuma et pop corn à l'Espelette
Maiscremesuppe mit Kokosmilch, Kurkuma und Popcorn mit Espelette
OU / ODER

Les gros gambas façon Crispy, quinoa, betterave, pommes, Miso, noix de Cajou
Die großen Gambas nach Crispy-Art, Quinoa, rote Bete, Apfel, Miso, Cashewnüsse

Sorbet

Dos de cabillaud rôti, croustillant au citron,
beurre blanc aux agrumes, semoule butternut et grenade
Gebratener Kabeljau-Rücken, Zitronen-Krokant,
Zitrusfrüchte-Reduktion, Grieß mit Kürbis und Granatapfel
OU / ODER

Médaille de veau au lard fumé, crème truffe, poêlée de champignons des bois
et stoemp de chou de Savoie
Kalbsmedaillon mit geräuchertem Speck, Trüffelcreme,
gebratene Waldpilze und Stoemp von Wirsing

Cheesecake fromage frais et avoine, glace pistache, estragon
Frischkäse-Hafer-Käsekuchen, Pistazieneis, Estragon

Avec velouté/mit Suppe 54,50€
Avec gambas/mit Gambas 63,50€

Les entrées - Vorspeisen

Chers clients, confronté à la situation économique actuelle,
nous nous voyons contraint de comptabiliser le sorbet hors menu au prix de 2,80€
Liebe Gäste, angesichts der aktuellen wirtschaftlichen Lage, sehen wir uns gezwungen,
das Sorbet außerhalb des Menüs zum Preis von 2,80€ zu berechnen.

Velouté de maïs au lait de coco, curcuma et pop corn à l'Espelette	12,50 €
Maiscremesuppe mit Kokosmilch, Kurkuma und Popcorn mit Espelette	
Les cuisses de grenouille beurre à l'ail / crème ail	17,50€ / 19,50€
Froschschenkel in Knoblauchbutter / Knoblauchcreme	
Croissants de patate douce, gorgonzola, mascarpone au jambon de Parme, livèche et noix Croissants aus Süßkartoffeln, Gorgonzola, Mascarpone mit Parmaschinken, Liebstöckel und Waldnüssen	19,50 €
Cromesquis de boudin noir et salade de fenouil, chou blanc, orange et figue	21,50 €
Krokette von schwarzer Blutwurst und Salat aus Fenchel, Weißkohl, Orange und Feige	
L'œuf poché de « chez Madame Cocotte » Moresnet, Saumon fumé de l'Artisan, avocat, oignons rouges, sauce hollandaise	23,50 €
Das pochierte Ei von "Madame Cocotte" in Moresnet, Räucher Lachs "de l'Artisan", Avocado, rote Zwiebeln, Sauce Hollandaise	
Les gros gambas façon Crispy, quinoa, betterave, pommes, Miso, noix de Cajou	26,50 €
Die großen Gambas nach Crispy-Art, Quinoa, rote Bete, Apfel, Miso, Cashewnüsse	
Demi-douzaine d'huîtres "Fine de Claire" nature, pain de seigle, citron et vinaigre framboises Sechs Austern "Fine de Claire", Pumpernickel, Zitrone und Himbeeressig	29,50 €
Demi-douzaine d'huîtres "Fine de Claire" gratinées au champagne, algues Wakamé, oignons rouges Sechs Austern "Fine de Claire", überbacken mit Champagnercreme, Wakamé-Algen ..	32,50 €

Les plats - Hauptspeisen

Filet pur de porc Ibérique au chorizo, poire, endive rouge croquante, amandes Pommes daupines de grand-maman	27,50 €
Iberisches Schweinefilet mit Chorizo, Birne und knackigem roten Chicorée, Mandeln, Oma's Kartoffelkrapfen	
Feuilleté de la mer aux jeunes pousses d'épinards, crème homardine et mousseline au panais	29,50 €
Fischassortiment in Blätterteig mit jungem Spinat, Hummercreme und Pastinakenmousseline	
Dos de cabillaud rôti, croustillant au citron, beurre blanc aux agrumes, semoule butternut et grenade	32,50 €
Gebratener Kabeljau-Rücken, Zitronen-Krokant, Zitrusfrüchte-Reduktion, Grieß mit Kürbis und Granatapfel	
Médailon de veau au lard fumé, crème truffe, poêlée de champignons des bois	32,50 €
et stoemp de chou de Savoie Kalbsmedaillon mit geräuchertem Speck, Trüffelcreme, gebratene Waldpilze und Stoemp von Wirsing	
La Sole Meunière (+/-350gr) entière ou filetée, légumes de saison, pommes de terre vapeur ou trio de frites coupées à la main	42,50 €
Seezunge „Müllerin“ (+/-350gr) ganz oder filetiert, saisonales Gemüse Salzkartoffeln oder Trio von handgeschnittenen Fritten	
Filet pur de boeuf Bleu Blanc Belge, légumes de saison et trio de frites coupées à la main Béarnaise OU jus brun au Madère	39,50 €
Rossini, terrine de foie gras et jus brun au Madère (+9,00€) Rinderfilet Bleu Blanc Belge, saisonale Gemüse und Trio von handgeschnittenen Fritten Bearnaise ODER braunes Jus mit Madeira ODER Rossini mit Gänseleberterrine (+9,00€)	

Desserts - Nachspeisen

Gratin à la fleur d'oranger, pain perdu brioché 12,50 €
Orangen-Vanille-Gratin, Armer Ritter von Brioche, Orangenblüten

Cheesecake fromage frais et avoine, glace pistache, estragon 12,50 €
Frischkäse-Hafer-Käsekuchen, Pistazieneis, Estragon

Moelleux au chocolat, crème anglaise framboise, glace spéculoos 12,50 €
„Moelleux au chocolat“, Himbeercreme, Spekulatiuseis

Gâteau basque, vanille, prunelles dans leur jus et glace à la liqueur Pacharan 12,50 €
Baskischer Kuchen, Vanille, Schlehen in ihrem Saft und Eis mit Pacharan-Likör

Fromage de chèvre caramélisé, crémeux de poires, pain de dattes 12,50 €
Karamellisierter Ziegenkäse, cremige Birne, Dattelbrot

Notre glace est à base de lait de ferme de chez Hardy à Moresnet 1 2 ou 3 boules
Vanille, spéculoos, pistache, liqueur Pacharan, chocolat blanc au brownies 3,00/5,70/8,50€

Café glacé, Brésilienne, Coupe Avocat, Dame Blanche 10,50€

Unser Eis ist hausgemacht mit Milch vom Bauernhof Hardy Moresnet
Vanille, Spekulatius, Pistazien, Pacharan-Likör, weißer Schoko Brownies 1, 2 o. 3 Kugeln
Oder als Becher, Eiskaffee, Brésilienne, Eierlikörbecher oder Dame Blanche