



Menu

Velouté de châtaigne au fenouil, poire, huile de truffe
Kastaniencremesuppe mit Fenchel, Birne und Trüffelöl
OU / ODER

Croquette de faisan à l'ancienne et jambon de marcassin fumé,
raifort, jus aux fruits des bois, radicchio, noix
Fasankrokette, geräucherter Wildschweinschinken,
Meerrettich, Waldfrüchten-Jus, Radicchio, Waldnüssen

Sorbet

Filet de dorade sébaste rôti sur peau, crème safranée,
choucroute, potatoes au piment d'espelette et anchois frits
Goldbarschfilet auf Sauerkraut, Safrancreme,
Potatoes mit Piment d'Espelette und frittierte Sardellen
OU / ODER

Filet de biche en croûte d'amande et poivre noir,
Jus d'airelles au pain d'épice, pomme, röstis et choux de Bruxelles (+7,00€)
Hirschkuhfilet mit Mandeln- Pfefferkruste,
Preiselbeerenjus mit Lebkuchen, Apfel, Röstis und Rosenkohl (+7,00€)

Délice au Gianduja, glace clémentine et sablé noisette
Gianduja -Delice, Clementinen-Eis und Nusskrokant

Avec velouté/mit Suppe 54,00€
Avec entrée/mit Vorspeise 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 3,00€
Liebe Gäste, angesichts der aktuellen wirtschaftlichen Lage, sehen wir uns gezwungen,
das Sorbet außerhalb des Menüs zum Preis von 3,00€ zu berechnen.

Velouté de chataîgne au fenouil, poire, huile de truffe	13,50 €
Kastaniencremesuppe mit Fenchel, Birnen, Trüffelöl	
Les cuisses de grenouille beurre à l'ail / crème ail	17,50€ / 19,50€
Froschschenkel in Knoblauchbutter / Knoblauchcreme	
Croquette de faisane à l'ancienne et jambon de marcassin fumé, raifort, jus aux fruits des bois, radicchio, noix	21,50 €
Fasankrokette, geräucherter Wildschweinschinken, Meerrettich, Waldfrüchten-Jus, Radicchio, Waldnüssen	
Le burger fraîcheur de saumon cru en tartare et saumon fumé de l'Artisan, Tramezzione, crème fouettée, citron, salade d'herbes aromatiques	23,50 €
Frischer Burger mit rohem Lachs in Tartar und Räucherlachs von l'Artisan, Tramezzione, Zitrone, aromatischen Kräutersalat	
Coquilles St Jacques au cresson, crémeux de pignons de pin, câpres, linguine au sépia	27,50 €
Jakobsmuscheln mit Kresse, Piniencreme, Kapern, Sepia-Linguine	
Foie gras poêlé et pain perdu brioché, réduction Teriyaki, pak-choï, grenade, sésame	28,50 €
Gebratenes Foie gras und armer Ritter aus Brioche, Teriyaki, Pak-Choi, Granatapfel, Sesam	
Demi-douzaine d'huîtres "Fine de Claire" nature, pain de seigle, citron et vinaigre framboises Sixs Austern "Fine de Claire", Pumpernickel, Zitrone und Himbeeressig	29,50 €
Demi-douzaine d'huîtres "Fine de Claire" gratinées au champagne, algues Wakamé, oignons rouges Sixs Austern "Fine de Claire", überbacken mit Champagnercreme, Wakamé-Algen	33,50 €

Les plats - Hauptspeisen

Suprême de volaille fermière élevée au maïs, poireaux, algues Nori,
Crème au Sherry, graines de sarrasin à l'asiatique, soja 27,50 €
Freilandhuhnfilet, Poree, Nori-Algen, Sherrycreme, Buchweizen nach asiatischen Art, Soja

Filet de dorade sébaste rôti sur peau, crème safranée,
choucroute, potatoes au piment d'espelette et anchois frits 28,50 €
Goldbarschfilet auf Sauerkraut, Safran, Potatoes mit Espelettepfeffer, frittierte Sardellen

Filet de lièvre, sirop de Liège, risotto aux champignons des bois et jeunes oignons 34,50 €
Hasenrückenfilet, Apfelkraut, Waldpilzen-Risotto, junge Zwiebeln

Filet de biche en croûte d'amande et poivre noir, jus d'airelles au pain d'épice,
Pomme, röstis et choux de Bruxelles 36,50 €
Hirschkuhfilet mit Mandeln- Pfefferkruste, Preiselbeerenjus mit Lebkuchen,
Apfel, Röstis und Rosenkohl

Filet pur de boeuf Bleu Blanc Belge, légumes de saison et trio de frites coupées à la main
Béarnaise OU Crème aux trois poivres 39,50 €
Rinderfilet Bleu Blanc Belge, saisonale Gemüse und Trio von handgeschnittenen Fritten
Bearnaise ODER drei Pfeffersauce

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

Desserts - Nachspeisen

Crème brûlée au panais et à la vanille, glace cannelle 12,50 €
Crème Brûlée mit Pastinake und Vanille, Zimteis

Moelleux au chocolat, crème anglaise fruit de la passion, glace spéculoos 12,50 €
„Moelleux au chocolat“, Passionsfruchtcreme, Spekulatiuseis

Sorbet citron vert, gâteau de Savoie, lait de coco à l'Aloe Vera, menthe 12,50 €
Limetten-Sorbet, Fluff-Kuchen, Kokosmilch, Aloe Vera und Minze

Délice au Gianduja, glace clémentine et sablé noisette 12,50 €
Gianduja - Delice, Clementinen-Eis und Nusskrokant

Camembert gratiné, couque au cinq épices, framboises, amaranthe soufflé 12,50 €
Gratiniertes Camembert, fünf Gewürze Brot, Himbeeren, gepuffter Amaranth

Notre glace est à base de lait de ferme de chez Hardy à Moresnet
Vanille, spéculoos, cannelle, pistache, clémentine, 1 2 ou 3 boules
3,50/6,00/8,50€
Unser Eis ist hausgemacht mit Milch vom Bauernhof Hardy Moresnet
Vanille, Spekulatius, Zimt, Pistazien, Clementine 1, 2 o. 3 Kugeln

Café glacé, Brésilienne, Coupe Avocat ou Dame Blanche 11,50€
Oder als Becher, Eiskaffee, Brésilienne, Eierlikörbecher oder Dame Blanche