



Menu

Potage au chou blanc, moutarde de Meaux, sirop d'érable et truite fumée
Weißkohlsuppe mit Meaux-Senf, Ahornsirup und geräucherter Forelle

OU / ODER

Tartare de veau à la framboise, Comté gratiné et guacamole (+5,00€)
Kalbstartar mit Himbeeren, gratiniertem Comté und Guacamole (+5,00€)

Sorbet

Filet pur de porc ibérique aux pommes et Calvados, endives croquantes,
Amandes et pommes dauphines de grand-maman
Filet vom Iberischen Schwein mit Äpfeln und Calvados, knackigem Chicorée,
Mandeln und Omas Kartoffelkrapfen

OU / ODER

Dos de Skrei, onctueux de céleri, crémeux de petits pois,
Caviar de Tobiko, purée au citron et pistaches
Skrei-Rücken, cremiger Sellerie, cremige Erbsen,
Tobiko Kaviar, Püree mit Zitrone und Pistazien

Moelleux au chocolat et glace Bailey's, coulis passion
„Moelleux au chocolat“ und Bailey's-Eis, Passionsfrucht-Coulis

56,00€

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.

Potage au chou blanc, moutarde de Meaux, sirop d'érable et truite fumée	14,50€
Weißkohlsuppe mit Meaux-Senf, Ahornsirup und geräucherter Forelle	
Cuisses de grenouille beurre à l'ail ou crème à l'ail	19,50€
Froschschenkel in Knoblauchbutter / Knoblauchcreme	
Tartare de veau à la framboise, Comté gratiné et guacamole	19,50€
Kalbstartar mit Himbeeren, gratiniertem Comté und Guacamole	
La caille désossée, chou-fleur braisé, courge, curry de Madras et cumin	21,50€
Entbeinte Wachtel, geschmorter Blumenkohl, Madras-Curry, Kreuzkümmel, Kürbis und Birne	
Carpaccio de saumon d'Ecosse, façon niçoise, Crème d'anchois, olives et chips de pommes de terre	23,50 €
Carpaccio von schottischem Lachs, nach Nizza-Art, Sardellencreme, Oliven und Kartoffelchips	
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	33,50 €

Les plats - Hauptspeisen

- Filet pur de porc ibérique aux pommes et Calvados, endives croquantes,
Amandes et pommes dauphines de grand-maman 28,50 €
Filet vom Iberischen Schwein mit Äpfeln und Calvados, knackigem Chicorée,
Mandeln und Omas Kartoffelkrapfen
- Dos de Skrei, onctueux de céleri, crémeux de petits pois,
Caviar de Tobiko, purée au citron et pistaches 30,50 €
Skrei-Rücken, cremiger Sellerie, cremige Erbsen,
Tobiko Kaviar, Püree mit Zitrone und Pistazien
- Les gambas géants grillés, crème tomate, basilic, aubergine panée au Miso et papardelle33,50 €
Gegrillte Riesen-Gambas, Tomatencreme,
Basilikum, mit Miso panierte Aubergine und Papardelle
- L'entrecôte d'Uruguay (viande marbrée de gras)
Salsifis, pecorino, onion rings, gnocchis au Bleu d'Auvergne 36,50 €
Gegrilltes Entrecôte aus Uruguay (mit Fett marmoriertes Fleisch)
Schwarzwurzeln, Pecorino, Onion Rings, Gnocchi mit Bleu d'Auvergne
- 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 à la mangue et à la cardamone, glace vanille bourbon 12,50 €
Crème Brûlée mit Mango und Kardamon, Vanilleeis

Enroulé de pommes caramélisées façon tatin, ganache au chocolat blond 12,50 €
Karamellisierter Apfelwickel nach Tatin-Art, Ganache aus heller Schokolade

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

Moelleux au chocolat et glace Bailey's, coulis passion 12,50 €
„Moelleux au chocolat“ und Bailey's-Eis, Passionsfrucht-Coulis

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