



## Menu

Les asperges vertes braisées à l'ail des ours, jambon fumé de Montzen,  
oignon de printemps, hummus, pesto de noisettes

Geschmorter grüner Spargel mit Bärlauch, geräucherter Schinken aus Montzen,  
Frühlingszwiebel, Hummus, Haselnusspesto  
OU / ODER

Fromage de chèvre affiné au miel, pistaches torréfiées, saumon fumé,  
crémeux d'artichaut, perles de couscous, menthe

Honig-Ziegenkäse, geröstete Pistazien, räucher Lachs,  
cremige Artischoke, Couscous-Perlen, Minze

---

### Sorbet

---

Suprême de pintadeau, raisins blancs, pancetta braisée,  
sauge, polenta aux tomates séchées

Perlhuhnbrust, weiße Trauben, geschmorter Pancetta,  
Salbei, Polenta mit getrockneten Tomaten  
OU / ODER

Baby lotte en croûte d'herbes fraîches (7,00€)

bouillon de légumes au balsam de citron, risotto asperges et chorizo

Baby-Seeteufel in einer Kruste aus frischen Kräutern (+7,00€)

Gemüsebrühe mit Zitronenbalsam, Risotto Spargel und Chorizo

---

Mousse au chocolat blanc, rhubarbe confite et gâteau frangipane

Mousse aus weißer Schokolade, kandiertem Rhabarber und Frangipane-Kuchen

59,00€

## **Les entrées - Vorspeisen**

Chers clients, il vous est possible de commander  
le sorbet entre l'entrée et le plat au prix de 3,00€

Liebe Gäste, Sie können das Sorbet  
zwischen Vorspeise und Hauptgericht zum Preis von 3,00€ bestellen.

Cuisses de grenouille beurre à l'ail ou crème à l'ail ..... 19,50€

Froschschenkel in Knoblauchbutter / Knoblauchcreme

Les asperges "à la flamande" revisitées,

Servies tièdes, écrasé d'oeuf mollet, vinaigrette au Xérès, fenouil et parmesan ..... 21,50 €

Spargel "à la flamande" neu interpretiert,

Lauwarm serviert, mit weich gekochtem Ei, Sherry-Essig-Vinaigrette, Fenchel und Parmesan

Les asperges vertes braisées à l'ail des ours, jambon fumé de Montzen,

oignon de printemps, hummus, pesto de noisettes ..... 22,50 €

Geschmorter grüner Spargel mit Bärlauch, geräucherter Schinken aus Montzen,

Frühlingszwiebel, Hummus, Haselnusspesto

Fromage de chèvre affiné au miel, pistaches torréfiées, saumon fumé,

crémeux d'artichaut, perles de couscous, menthe ..... 23,50 €

Honig-Ziegenkäse, geröstete Pistazien, räucher Lachs,

cremige Artischoke, Couscous-Perlen, Minze

La petite bouillabaisse à la façon du chef, rouille et crostinis au thym ..... 25,50€

Kleine Bouillabaisse nach Art des Hauses, Rouille und Crostinis

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

Suprême de pintadeau, crème aux raisins blancs,  
pancetta braisée, sauge, polenta aux tomates séchées ..... 27,50 €  
Perlhuhnbrust, weiße Trauben, geschmörter Pancetta,  
Salbei, Polenta mit getrockneten Tomaten

Steak de thon rouge aux deux sésames, mi-cuit, finement tranché,  
poireaux, feuille de Nori, harissa et pommes de terre safranées ..... 29,50 €  
Steak vom Roten Thunfisch mit zwei Sesamkörnern, halb gegart, dünn geschnitten,  
Lauch, Nori-Blatt, Harissa und Safran-Kartoffeln

Blanquette de veau à l'ancienne, asperges blanches, purée à la truffe ..... 31,50 €  
Kalbsblanquette, weisser spargel, Trüffel- Kartoffelpuree

Baby lotte en croûte d'herbes fraîches,  
bouillon de légumes au balsam de citron, risotto asperges et chorizo ..... 34,50 €  
Baby-Seeteufel in einer Kruste aus frischen Kräutern,  
Gemüsebrühe mit Zitronenbalsam, Risotto Spargel und Chorizo

Tagliata d'entrecôte d'Uruguay (viande marbrée de gras)  
sur une petite Pizza de chez « Lucio Gusto », pesto à l'ail des ours,  
asperges vertes poêlées, jeunes carottes et ketchup à l'abricot ..... 36,50 €  
Tagliata vom Entrecôte aus Uruguay (mit Fett marmoriertes Fleisch)  
auf einer kleinen Pizza von "Lucio Gusto", Bärlauchpesto,  
gebratener grüner Spargel, junge Karotten und Aprikosenketchup

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

## Desserts - Nachspeisen

Ganache au chocolat noir, sablé amande chocolat, sorbet à la bière agrume, crème anglaise cacao .....	12,50 €
Schokoladenganache, Schokomandel-Sablé, Zitrusbier-Sorbet, Crème Anglaise mit Kakao	
Mille-feuille, crème légère à la vanille, cannelle, caramel onctueux et framboises .....	12,50 €
Mille-feuille, leichte Vanillecreme, Zimt, cremiges Karamell und Himbeeren	
Méli-mélo de fruits exotiques, sorbet mangue et pana cotta coco .....	12,50 €
Melange aus exotischen Früchten, Mangosorbet und Kokosnuss- Pana Cotta	
Fraises, mascarpone au poivre de Sumac, glace lait d'amandes et cigarettes cacao .....	12,50 €
Erdbeeren, Mascarpone mit Sumac-Pfeffer, Mandelmilcheis, Kakao-Zigaretten	
Mousse au chocolat blanc, rhubarbe confite et gâteau frangipane .....	12,50 €
Mousse aus weißer Schokolade, kandiertem Rhabarber und Frangipane-Kuchen	
Notre glace est à base de lait de ferme de chez Hardy à Moresnet Vanille, Bailey's, pistache, clémentine et glace à base de lait d'amande .....	1 2 ou 3 boules 3,50/6,00/8,50€
Unser Eis ist hausgemacht mit Milch vom Bauernhof Hardy Moresnet Vanille, Bailey's, Pistazien, Clementine, Mandelmilch	1, 2 o. 3 Kugeln
Café glacé, Brésilienne, Coupe Avocat ou Dame Blanche .....	11,50€
Oder als Becher, Eiskaffee, Brésilienne, Eierlikörbecher oder Dame Blanche	