



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

Magret de canard braisé à l'Espelette, tranché, cromesquis de boudin rouge
Salade de fenouil, chou rouge, orange et avocat

Geschmorte Entenbrust mit Espelette, in Scheiben geschnitten, Blutwurst-Kroketten,
Fenchelsalat mit Rotkohl, Orange und Avocado

Sorbet

Dos de lieu noir, sauce « Beurre Blanc » au chocolat blanc, semoule et déclinaison de salsifis

Gebratener Seelachsrückens, „Beurre Blanc“-Sauce mit weißer Schokolade,
Grieß und Schwarzwurzel-Deklination

OU / ODER

Filet pur de porc Ibérique, crème au Chorizo, poires, endive rouge croquante,
Amandes, pommes dauphines de grand-maman

Iberisches Schweinefilet, Chorizo-Creme, Birne, knackiger rote Chicorée,
Mandel, Oma's Kartoffelkrapfen

Ganache chocolat amer, sablé cacao et glace framboise

Ganache aus Bitterschokolade, Kakao-Mürbeteig und Himbeereis

Menu velouté 54,00€ Menü mit Suppe

Menu entrée 62,00€ Menü mit Vorspeise

Les entrées - Vorspeisen

Chers clients, il vous est possible de commander
un 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.

Velouté de maïs au lait de coco, curcuma et pop corn à l'Espelette 14,50 €
Maiscremesuppe mit Kokosmilch, Kurkuma und Popcorn mit Espelette

Cuisses de grenouille beurre à l'ail ou crème à l'ail 20,50 €
Froschschenkel in Knoblauchbutter / Knoblauchcreme

Magret de canard braisé à l'Espelette, tranché, cromesquis de boudin rouge
Salade de fenouil, chou rouge, orange et avocat 23,50 €
Geschmorte Entenbrust mit Espelette, in Scheiben geschnitten, Blutwurst-Kroketten,
Fenchelsalat mit Rotkohl, Orange und Avocado

Les coquilles St Jacques dorées, le gros gamba Crispy,
bouillon de topinambour et crustacé, chips de Serrano27,50 €
Gebratene Jakobsmuscheln, die große knusprige Gamba,
Topinambur- und Krustentierbrühe, Serrano-Chips

Foie gras poêlé et pain perdu brioché,
réduction teriyaki, pak-choï, pommes et grenade33,50 €
Gebratenes Foie Gras und armer Ritter aus Brioche, Teriyaki, Pak-Choi, Apfel und Granatapfel

Demi-douzaine d'huîtres "Fine de Claire" nature, pain de seigle, citron et vinaigre framboise
Sechs Austern "Fine de Claire", Pumpernickel, Zitrone und Himbeeressig 32,50 €

Demi-douzaine d'huîtres "Fine de Claire" gratinées au champagne, algues Wakamé, oignons rouges
Sechs Austern "Fine de Claire", überbacken mit Champagnercreme, Wakamé-Algen 36,50 €

Les plats - Hauptspeisen

Végétarien... La petite courge farcie, lentilles et sarrasin, huile de noix, Poêlée de champignons des bois et curry de Madras	27,50 €
Vegetarisch... Der kleine gefüllte Kürbis, Linsen und Buchweizen, Walnussöl, Waldpilzpfanne, Madras Curry	
Dos de lieu noir, sauce « Beurre Blanc » au chocolat blanc, semoule et déclinaison de salsifis	28,50 €
Gebratener Seelachsrückens, „Beurre Blanc“-Sauce mit weißer Schokolade, Grieß und Schwarzwurzel-Deklination	
Filet pur de porc Ibérique, crème au Chorizo, poires, endive rouge croquante, Amandes, pommes dauphines de grand-maman	29,50 €
Iberisches Schweinefilet, Chorizo-Creme, Birne, knackiger rote Chicorée, Mandel, Oma's Kartoffelkrapfen	
Médailles de lotte à l'olive verte et au cumin, cresson et purée de vitelotte	33,50 €
Seeteufelmedaillons mit grüner Olive und Kreuzkümmel, Kresse, Blaukartoffel-Püree	
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	
Carré d'agneau à la façon de l'Auberge, croûte d'herbes, risotto au Butternut	41,50 €
Lammkarree nach Art der Auberge, Kräuterkruste, Butternut-Risotto	

Desserts - Nachspeisen

Riz au lait à l'asiatique, citronnelle, noix de coco, amarante soufflée et sorbet banane	12,50 €
Milchreis nach asiatischer Art, Zitronengras, Kokosnuss, gepuffter Amaranth und Bananensorbet	
Tartelette marron mandarine avec un soupçon de rhum	12,50 €
Maronen-Törtchen mit Mandarinen und einem Hauch Rum	
Ganache chocolat amer, sablé cacao et glace framboise	12,50 €
Ganache aus Bitterschokolade, Kakao-Mürbeteig und Himbeereis	
Pana Cotta au Comté et au Brie, figue, noix	12,50 €
Pana Cotta mit Comté und Brie, Feige, Walnuss	
Crème brûlée à la cannelle, coing au vin, croquant	12,50 €
Crème brûlée mit Zimt, Quitte in Wein, Krokant	
Notre glace est à base de lait de ferme de chez Hardy à Moresnet	1, 2 ou 3 boules
Vanille, framboise, pistache, chocolat	3,50/6,00/8,50€
Unser Eis ist hausgemacht mit Milch vom Bauernhof Hardy Moresnet	
Vanille, Himbeere, Pistazien, Schokolade	1, 2 o. 3 Kugeln
Café glacé, Brésilienne, Coupe Avocat	
Eiskaffee, Brésilienne, Eierlikörbecher	11,50€
Dame Blanche	12,50€