



## Menu

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

OU / ODER

Vitello au Miso, camembert frit au Panko, aïelles, portobello, câpres et petite salade de saison

Vitello mit Miso, frittierter Camembert mit Panko, Preiselbeeren,  
Portobello, Kapern und kleinem Salat der Saison

-----

Sorbet

-----

Filet d'aiglefin rôti sur peau, poireaux aux algues Nori,  
Crème de moutarde de Meaux, choucroute et écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

Auf der Haut gebratenes Schellfischfilet, Lauch mit Nori-Algen,  
Senfkörner-Creme, Sauerkraut und Kartoffelstampf mit Olivenöl

OU / ODER

Filet de biche au pain d'épices, galettes de pomme de terre,  
chou frisé aux pommes et chips de chou kale (+9,00€)

Hirschkuhfilet mit Lebkuchenjus, Kartoffelgalette,  
Wirsing mit Äpfeln und Grünkohlchips (+9,00€)

-----

Ganache au chocolat noir, sablé cacao, sorbet au champagne,  
aloé vera au citron vert, crème caramel beurre salé

Schokoladen- Ganache, Kakao-Mürbeteig,  
Champagnersorbet, Aloe Vera mit Limette, gesalzenem Butterkaramellcreme

Menu velouté 55,00€ Menü mit Suppe

Menu entrée 63,00€ Menü mit Vorspeise

## Les entrées - Vorspeisen

Chers clients, il vous est possible de commander un sorbet entre l'entrée et le plat.  
Soit au prix de 3,50€ sans alcool, soit au prix de 6,50€ avec Vodka belge « Dada Chapel » Gand  
Liebe Gäste, Sie können das Sorbet zwischen Vorspeise und Hauptgericht.  
Entweder zum Preis von 3,50€ ohne Alkohol  
oder zum Preis von 6,50€ mit belgischem Wodka „Dada Chapel“ Gent

Velouté de chataigne au fenouil, poire, huile de truffe .....	15,50€
Kastaniencremesuppe mit Fenchel, Birnen, Trüffelöl	
Les cuisses de grenouille beurre à l'ail ou crème à l'ail .....	20,50€
Froschschenkel in Knoblauchbutter / Knoblauchcreme	
Vitello au Miso, camembert frit au Panko, aïelles, Portobello, câpres et petite salade de saison .....	23,50€
Vitello mit Miso, frittiertem Camembert mit Panko, Preiselbeeren, Portobello, Kapern und kleinem Salat der Saison	
Le burger fraîcheur de saumon cru en tartare et saumon fumé de « l'Artisan », Tramezzione, crème fouettée, citron, herbes aromatiques .....	25,50 €
Frischer Burger mit rohem Lachs in Tartar und Räucherlachs von l'Artisan, Tramezzione, Zitrone, aromatischen Kräuter	
Les cuisses et suprêmes de caille braisés, pommes et Calvados, foie gras artisanal de la « Boucherie Amarellles » Montzen .....	35,50 €
Geschmorte Wachtelschenkel und -filets, Äpfel und Calvados, und handgemachte Gänseleber von der „Metzgerei Amarellles“ Montzen	
Demi-douzaine d'huîtres "Fine de Claire" nature, pain de seigle, citron et vinaigre framboise Sixs Austern "Fine de Claire", Pumpernickel, Zitrone und Himbeeressig .....	32,50 €
Demi-douzaine d'huîtres "Fine de Claire" gratinées au champagne, algues Wakamé, oignons rouges Sixs Austern "Fine de Claire", überbacken mit Champagnercreme, Wakamé-Algen ....	37,50 €

## Les plats - Hauptspeisen

Suprême de volaille fermière élevée au maïs, groseilles rouges et raifort crémeux,  
Éventail de pomme de terre grillée et légumes de saison ..... 28,50€  
Freilandhuhnfilet, Jus mit roten Johannisbeeren, cremigem Meerrettich,  
gegrillte Kartoffel und Gemüse der Saison

Filet d'aiglefin rôti sur peau, crème de moutarde de Meaux, choucroute,  
poireaux aux algues Nori et écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive ..... 28,50€  
Auf der Haut gebratenes Schellfischfilet, Senfkörner-Creme, Sauerkraut,  
Lauch mit Nori-Algen und Kartoffelstampf mit Olivenöl

Médailles de lotte, brunoise de navet et haricot croquants,  
mousseline aux agrumes et polenta à l'estragon ..... 35,50€  
Seeteufelmedaillons, knackigen Rübe und Bohnen,  
Zitrusmousseline und Estragonpolenta

Filet de biche au pain d'épices, galettes de pomme de terre,  
chou frisé aux pommes et chips de chou kale ..... 39,50€  
Hirschkuhfilet mit Lebkuchenjus, Kartoffelgalette, Wirsing mit Äpfeln und Grünkohlchips

Filet de lièvre, sirop de Liège, risotto aux champignons des bois et jeunes oignons ..... 39,50€  
Hasenrückenfilet, Apfelkraut, Waldpilzen-Risotto, junge Zwiebeln

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

### VEGETARIEN...

Risotto de champignons des bois, chicons braisés, sirop de Liège et jeunes oignons ..... 24,50€  
Waldpilzen-Risotto, geschmorte Chicoree, Apfelkraut, junge Zwiebeln

## Desserts - Nachspeisen

Ganache au chocolat noir, sablé cacao, sorbet au champagne, aloé vera au citron vert, crème caramel beurre salé .....	12,50 €
Schokoladen- Ganache, Kakao-Mürbeteig, Champagnersorbet, Aloe Vera mit Limette, gesalzenem Butterkaramellcreme	
Pain perdu brioché, poire confite au vin moelleux, glace bourbon vanille .....	12,50 €
Armer Ritter von Brioche, kandierte Birne in Süßwein, Bourbon-Vanille-Eis	
Crème brûlée à la cannelle, coing et croquant .....	12,50 €
Crème brûlée mit Zimt, Quitte und Krokant	
Tartelette marron mandarine avec un soupçon de rhum .....	12,50 €
Maronen-Törtchen mit Mandarinen und einem Hauch Rum	
Aumonière de Brick au fromage de chèvre, cromesquis de Bleu d'Auvergne, chili, poivron et pomme verte .....	12,50 €
Ziegenkäse in Filoteig, Blaukäsekroketten, Chili, Paprika und grüner Apfel	
Notre glace est à base de lait de ferme de chez Hardy à Moresnet	1, 2 ou 3 boules
Vanille, framboise, pistache, chocolat .....	3,50/6,00/9,00€
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€