



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

Fleurs de courgette farcies aux gambas, Gambas crispy et jus de crustacé corsé (+6,00€)
Zucchini Blüten gefüllt mit Gambas, Crispy Gambas und kräftige Krustentier-Jus (+6,00€)

Sorbet

Tomahawk de porc saumuré, crème ras el hanout,
jeunes carottes, écrasé de céleri rave aux pommes et pistache
Tomahawk aus gepökeltem Schweinefleisch, Ras el Hanout-Creme,
junge Karotten, Selleriestampf mit Äpfeln und Pistazien

OU / ODER

Baby lotte à la poêle, beurre au thym citronné,
Asperges blanches, risotto de poireaux et chorizo
Gebratener Baby-Seeteufel, Zitronenthymianbutter,
weißer Spargel, Risotto mit Lauch und Chorizo

Bavarois à la fraise, rhubarbe confite et agar citron
Erdbeer-Bavarois, kandierter Rhabarber und Zitronen-Agar

Menu 63,00€



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

Les cuisses de grenouille beurre à l'ail ou crème à l'ail 21,50€

Froschschenkel in Knoblauchbutter / Knoblauchcreme

Les asperges "à la flamande" revisitées,

Servies tièdes, écrasé d'oeuf mollet, vinaigrette au Xérès, fenouil et parmesan 22,50 €

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 25,50 €

Geschmorter grüner Spargel mit Bärlauch, geräucherter Schinken aus Montzen,

Frühlingszwiebel, Hummus, Haselnusspesto

Fleurs de courgette farcies aux gambas,

Gambas crispy et jus de crustacé corsé 31,50€

Zucchini Blüten gefüllt mit Gambas,

Crispy Gambas und kräftige Krustentier-Jus

Foie gras poêlé et pain perdu brioché,

réduction teriyaki, pak-choï, pommes et grenade 34,50 €

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 37,50 €

Les plats - Hauptspeisen

- Tomahawk de porc saumuré, crème ras el hanout,
jeunes carottes, écrasé de céleri rave aux pommes et pistache 29,50€
Tomahawk aus gepökeltm Schweinefleisch, Ras el Hanout-Creme,
junge Karotten, Selleriestampf mit Äpfeln und Pistazien
- Baby lotte à la poêle, beurre au thym citronné,
Asperges blanches, risotto de poireaux et chorizo 33,50€
Gebratener Baby-Seeteufel, Zitronenthymianbutter,
weißer Spargel, Risotto mit Lauch 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, jeunes pousses,
asperges vertes poêlées et ketchup à l'abricot 36,50 €
Tagliata vom Entrecôte aus Uruguay (mit Fett marmoriertes Fleisch)
auf einer kleinen Pizza von "Lucio Gusto", Bärlauchpesto, junger Salat
gebratener grüner Spargel 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
- Carré d'agneau en croûte de pistaches et noisettes,
jus corsé au Madère, grenailles aux herbes, fenouil et panais 41,50€
Lammkarree mit Pistazien- und Haselnusskruste,
Kräftiger Madeira-Jus, Grenaille mit Kräutern, Fenchel und Pastinaken
- La Sole Meunière entière ou filetée, légumes de saison,
pommes de terre vapeur ou trio de frites coupées à la main 42,50€
Seezunge „Müllerin“, ganz oder filetiert,
Gemüse, Salzkartoffeln oder Trio von handgeschnittenen Fritten
- VEGETARIEN... Petite Pizza de chez « Lucio Gusto », pesto à l'ail des ours, asperges vertes poêlées,
asperges blanches frits au Panko, jeunes pousses et ketchup à l'abricot
VEGETARISCH... Kleinen Pizza von "Lucio Gusto", Bärlauchpesto, 24,50 €
gebratener grüner Spargel, frittierten weiße Spargel, junger Salat und Aprikosenketchup

Desserts - Nachspeisen

Bavarois à la fraise, rhubarbe confite et agar citron	12,50 €
Erdbeer-Bavarois, kandierter Rhabarber und Zitronen-Agar	
Crème brûlée à la vanille Bourbon, biscuit passion et confit mangue	12,50 €
Crème brûlée mit Bourbon-Vanille, Passionsfrucht-Biskuit und Mango-Confit	
Comme avant...	
Les profiteroles maison, au chocolat, glace vanille et crème mascarpone	13,50 €
Wie früher...	
Hausgemachte Profiteroles mit Schokolade, Vanilleeis und Mascarponecreme	
Riz au lait infusé à l'orange, caramel beurre salé, glace au lait d'amande, crumble et pop corn	12,50 €
Milchreis mit Orangeninfusion, Salzkaramell, Mandelmilcheis, Streusel und Popcorn	
Sélection de fromage du terroir de chez « Fil Ô Fromage » cromesquis de bleu, confit mangue mandarine, pain figue et amande	17,50 €
Käse-Assortiment aus der Region von bei « Fil Ô Fromage »	
Blauschimmelkäsekrokette, Mango-Mandarinen-Confit, Feigen- und Mandelbrot	
Notre glace est à base de lait de ferme de chez Hardy à Moresnet	1, 2 ou 3 boules
Vanille, framboise, pistache, chocolat et pralin	4,00/7,00/10,00€
Unser Eis ist hausgemacht mit Milch vom Bauernhof Hardy Moresnet	
Vanille, Himbeere, Pistazien, Schokolade und Pralinen-Eis	1, 2 o. 3 Kugeln
Café glacé, Brésilienne, Coupe Avocat	
Eiskaffee, Brésilienne, Eierlikörbecher	12,50€
Dame Blanche	13,50€