



Menu

Velouté de châtaigne au fenouil, huile de truffe et mouillette à la crème de marrons
Kastaniencremesuppe mit Fenchel, Trüffelöl und Crostini mit Maronencreme

OU / ODER

Magret de canard braisé à l'Espelette tranché, perles aux agrumes,
guacamole, confit de mandarines et chips de Serrano (+5,00€)

Geschmorte Entenbrust mit Espelette-Pfeffer, Perlen mit Zitrusfrüchten,
Guacamole, Mandarinenkonfitüre und Serrano-Chips (+5,00€)

OU / ODER

Comme avant, les scampis sauce homardine, crevettes grises et cerfeuil (+7,00€)

Wie früher, die Scampis in Hummersauce, Nordseegarnelen und Kerbel (+7,00€)

Sorbet

Suprême de volaille fermière élevée au maïs, groseilles rouges et raifort crémeux,
Éventail de pomme de terre grillée, légumes de saison

Freilandhuhnfilet, Jus mit roten Johannisbeeren, cremigem Meerrettich,
gegrillte Kartoffel und Gemüse der Saison

OU / ODER

Médallions de lotte aux pommes, crème Curcuma,

Semoule au bouillon, coriandre, panais et butternut grillés (+7,00€)

Seeteufelmedallions mit Äpfeln, Kurkuma-Creme,

Grieß mit Brühe, Koriander, gerösteter Pastinake und Butternusskürbis (+7,00€)

OU / ODER

Filet de biche de nos Ardennes au Porto et chocolat noir,

Stoemp de chou rouge, galettes de pomme de terre et chou Kale croquant (+12,00€)

Hirschfilet aus unseren Ardennen mit Portwein und schwarzer Schokolade,

Stoemp aus Rotkohl, Kartoffelgalette und knackigem Grünkohl (+12,00€)

Délice d'hiver au chocolat noir, glace à la framboise, sablé croquant cacao, amandes
Winterdelikatesse aus dunkler Schokolade, Himbeereis, Kakao-Krokant und Mandeln

OU / ODER

Fromages du terroir de chez « Fil Ô Fromage », chutney aux poivrons rouges, pain aux noix (+5,00€)

Käse-Assortiment aus der Region von « Fil Ô Fromage », Chutney aus roten Paprika, Nussbrot (+5,00€)

57,00€

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

Velouté de châtaigne au fenouil, huile de truffe et mouillette à la crème de marrons 17,50 €
Kastaniencremesuppe mit Fenchel, Trüffelöl und Crostini mit Maronencreme

Cuisses de grenouille beurre à l'ail ou crème à l'ail 21,50 €
Froschschenkel in Knoblauchbutter / Knoblauchcreme

Magret de canard braisé à l'Espelette tranché, perles aux agrumes,
guacamole, confit de mandarines et chips de Serrano 23,50 €
Geschmorte Entenbrust mit Espelette-Pfeffer, Perlen mit Zitrusfrüchten,
Guacamole, Mandarinenkonfitüre und Serrano-Chips

Comme avant, les scampis sauce homardine, crevettes grises et cerfeuil 24,50 €
Wie früher, die Scampis in Hummersauce, Nordseegarnelen und Kerbel

Le Foie gras de deux façons...

En terrine de la boucherie « Amarelles » à Montzen, céleri, poire à la cannelle et noix de pékan
Poêlé, sur brioche, teriyaki, Pak Choi et grenade 34,50 €
Foie gras auf zwei Arten... Als Terrine aus der Metzgerei „Amarelles“ in Montzen,
mit cremigem Sellerie, Birne mit Zimt und Pekannüssen,
Gebraten, auf Brioche, mit Teriyaki, Pak Choi und Granatapfel

Demi-douzaine d'huîtres "Fine de Claire" nature, pain de seigle, citron et vinaigre framboises
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

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

Filet de dorade royale, émulsion Champagne, choucroute, sarrasin, citronnelle, salicornes ... 31,50 €
Goldbrassenfilet, Champagneremulsion, Sauerkraut, Buchweizen mit Zitronengras, Queller
Médallions de lotte aux pommes, crème Curcuma,
Semoule au bouillon, coriandre, panais et butternut grillés 35,50 €
Seeteufelmedallions mit Äpfeln, Kurkuma-Creme,
Grieß mit Brühe, Koriander, gerösteter Pastinake und Butternusskürbis

Filet de lièvre à la crème champignons des bois,
Polenta à la moutarde de meaux, cèpe snacké et chicon braisé 38,50 €
Hasenrückenfilet mit Waldpilzencreme, Senfkörner-Polenta,
gebratener Steinpilz und geschmorte Chicorée

Filet pur de boeuf Bleu Blanc Belge, légumes de saison et trio de frites coupées à la main
Béarnaise OU Crème aux trois poivres 40,50 €
Rinderfilet Bleu Blanc Belge, saisonale Gemüse und Trio von handgeschnittenen Fritten
Bearnaise ODER drei Pfeffersauce

Filet de biche de nos Ardennes au Porto et chocolat noir,
Stoemp de chou rouge, galettes de pomme de terre et chou Kale croquant 41,50 €
Hirschfilet aus unseren Ardennen mit Portwein und schwarzer Schokolade,
Stoemp aus Rotkohl, Kartoffelgalette und knackigem Grünkohl

Végétarien... Semoule au bouillon, coriandre, panais et butternut grillés,
pommes snackées et crème curcuma 25,50 €
Vegetarisch... Grieß mit Brühe, Koriander, gerösteter Pastinake und Butternusskürbis,
gebratene Äpfeln und Kurkuma-Creme

Desserts - Nachspeisen

Crème brûlée à la cannelle, coing et croquant 12,50 €
 Crème brûlée mit Zimt, Quitte und Krokant

Délice d'hiver au chocolat noir, glace à la framboise,
 Sablé croquant cacao, amandes 13,50 €
 Winterdelikatesse aus dunkler Schokolade, Himbeereis,
 Kakao-Krokant und Mandeln

Tournedos d'ananas aux pistaches et miel, sorbet ananas cardamome, citron vert 12,50 €
 Ananas-Tournedos mit Pistazien und Honig, Ananas-Kardamom-Sorbet, Limette

Sélection de fromage du terroir de chez « Fil Ô Fromage »
 Chutney aux poivrons rouges, pain aux noix 17,50 €
 Käse-Assortiment aus der Region von bei « Fil Ô Fromage »
 Chutney aus roten Paprika, Nussbrot

Notre glace est à base de lait de ferme de chez Hardy à Moresnet 1, 2 ou 3 boules
 Vanille, framboise, fruit de la passion, chocolat 4,00/7,00/10,00€
 Unser Eis ist hausgemacht mit Milch vom Bauernhof Hardy Moresnet
 Vanille, Himbeere, Passionsfrucht, Schokolade 1, 2 o. 3 Kugeln

Café glacé, Brésilienne, Coupe Avocat
 Eiskaffee, Brésilienne, Eierlikörbecher 12,50€
 Dame Blanche 13,50€