

Potages

Velouté de Potiron « Hokkaïdo » et Crème au Gingembre (x)		14,50 €
Consommé de Bœuf aux Quenelles à la moelle et petits Légumes (1, 3, 7, 9)		16,50 €
Bisque de Homard et sa chair (1, 2, 4, 7, 9)		25,00 €

Entrées

Millefeuille de Foie Gras d'Oie, Jambon Serrano et Figues Brioche au Beurre (1, 3, 7, 12)		33,00 €
Rouget, Noix de St Jacques de Dieppe, Soupe de Poisson de Roche et Sauce Rouille (1, 3, 4, 7, 9, 10, 14)		25,00 €
Duo de Crevettes grises « Croquette de Crevette maison » & Cocktail de Crevettes grises (1, 2, 3, 4, 7, 9)		26,50 €
Carpaccio de Betteraves rouges, Noisettes caramélisées et Crottin de Chèvre chaud au Miel (1, 7, 8, 12)		24,50 €

Salades (Plats Principaux)

Salade du Pêcheur (Saumon fumé, filet de truite fumé, Scampis poêlés, Filet de Dorade) (1, 2, 4, 7, 11, 12)		30,50 €
« Feiertagszalot » mat fräschen Kraider an gebroode Gromper Salade de Viande de Bœuf et pommes de terre sautées (3, 9, 12)		25,00 €

Végan

Courge Butternut « Wellington » (1, 6, 9)		33,00 €
--	--	---------

Poissons

Dos de Cabillaud poché, écrasée de Pommes de Terre, Girolles et
Sauce au Vin Jaune 39,50 €

(1, 4, 7, 12)

Filet de Flétan poêlé aux Langoustines, petits Légumes,
Pommes Duchesse et Coulis de langoustines 39,50 €

(1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)

Plats

Châteaubriand de Bœuf grillé au feu du Bois, Sauce Béarnaise
découpage à table (à partir de 2 personnes) par pers. : 49,50 €

(1, 3, 7, 10, 12)

(+ - 35-40 minutes)

Tournedos de Bœuf « Simmental » Sauce poivre vert,
Pommes Amandines 42,00 €

(1, 7, 9, 12)

Mignon de Chevreuil aux Airelles, Légumes du Moment,
Millefeuille de Pommes de Terre 42,00 €

(7, 9, 12)

Civet de Gibier du Terroir (selon arrivage) « Grand Veneur », Spätzle,
Chou rouge, Poire pochée aux épices 33,00 €

(1, 3, 7, 9)

Cordon Bleu de Veau au fromage Biologique, crème champignons,
Pommes Amandines, Primeurs assortis 33,50 €

(1, 3, 7, 8)

Desserts

Strudel aux Pommes et Glace à la Vanille de Madagascar 15,00 €

(1, 3, 7, 8)

Sticky Toffee Pudding, Butterscotch-Sauce et Glace Vanille 15,00 €

(1, 3, 7, 8)

Banana Mousse Cake, Toffee, Banane caramélisée 15,00 €

(1, 7, 8)

Nougat Glacé au Miel de Nos abeilles, Coulis au Fruits rouges épicés 15,00 €

(1, 3, 7, 8)