

- FOIE GRAS MAISON DE CANARD 24,-  
Entenleberpastete 1/2 PORTION 16,-

- SALADE DE MAGRET FUME ET L'ESCALOPE  
DE FOIE GRAS POELEE 22,-  
Geräucherte Entenbrust m gebrat. Leber

TERRINE MAISON AUX AVELINES, GELEE AU GEWUERZ  
Hauspastete 18,-

GRAVLAX DE SAUMON , CREME DE RAIFORT 18,-  
Marinierter Lachs m. Dill

MUFFIN DE POTIRON ET NOISETTES, SALADE CROQUANTE  
Gebäck m. Kürbis und Nüssen, Salat 14,-

VELOUTé DE PETITS-POIS 10,-  
Frische Erbsensuppe

6 MOULES A L'ESCARGOT 14,-  
Miesmuscheln in Knoblauchbutter

POELEE DE SCAMPIS , SAUCE EMPEREUR Scampis in  
Safranierter Anissauce 23,-

### MENU GASTRONOMIQUE

par table complète 59,- p.pers.

Les vins accompagnants : 30,- par pers

Mise en Bouche

Foie Gras et son Chutney

Poelée de Scampis sce Empereur

Sorbet au Crémant

Mignon de Bœuf aux Champignons du moment

Assiette de Fromages assortis

Mille-Feuille croquant  
à l'Orange aux 2 Chocolats

BELLE SOLE MEUNIERE 36.-  
Seezunge, gebraten

SAINT-JACQUES AU NOILLY 28.-  
Jakobsmuscheln in Wermouthsauce

CABILLAUD VAPEUR, EMBEURREé D'ENVIVES à L'ORANGE  
Kabeljau mit Endivien 28,-

ANGUILLES AU VERT 28.- \*  
Flussaal in Kräutersauce

BROCHET AU FOUR 28.- \*  
Hechtrücken im Ofen mit Weissweinsosse

TRUITE DE NOTRE VIVIER -au bleu- ou meunière 23  
Frische Forelle -Blau- oder Müllerin Art \*

### VIANDES, VOLAILLES ET GIBIER

FILET DE BŒUF TERROIR \*  
AUX CHAMPIGNONS D'AUTOMNE 32.-  
Rinderlende mit Herbstpilzen

CARRE D'AGNEAU , PUREE DE PANAIS 32.-  
Lammrücken m. Pastinaken-puree \*

EVENTAIL DE MAGRET DE CANARD A L'ORANGE 28.-  
Gebratene Entenbrust m. Orangen \*

SAUTE DE VOLAILLE AU RIESLING 28.-  
Geflügel in Weissweinsosse \*

DOS DE CERF, SAUCE BORDELAISE 32,-  
Hirschrücken Compotee chou rouge

### VEGAN / VEGETARIEN 19.-

### PLAT-SIGNATURE-

POULE DE NOUMEA A LA FACON D'AUSONE 24.- \*

**MENU GOURMAND : 35,- menu fixe selon marché**  
**Entrée, viande ou poisson, dessert ou fromage**