

22-03-27

- FOIE GRAS MAISON DE CANARD 24,-
- Entenleberpastete 1/2 PORTION 16,-
- SALADE DE MAGRET FUME ET L'ESCALOPE DE FOIE GRAS POEELE 22,-
 - Geräucherte Entenbrust gebrat. Leber
- TERRINE MAISON AUX AVELINES, GELEE AU GEWUERZ * Hauspastete 18,-
- GRAVLAX DE SAUMON , CREME DE RAIFORT Mariniertes Lachs m. Dill 18,-
- MUFFIN DE POTIRON ET NOISETTES, SALADE CROQUANTE Gebäck m. Kürbis und Nüssen, Salat 14,-
- VELOUTÉ D'ASPERGES * Frische SPARGELKREMSUPPE 10,-
- 6 ESCARGOTS DES VIGNES Weinbergschnecken in Knoblauchbutter 14,-
- POEELE DE SCAMPIS , SAUCE EMPEREUR Scampis in Safranierter Anissauce 23,-

MENU GASTRONOMIQUE .par table complète 59,- p.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.

Les vins accompagnants : 30,- par pers

POISSONS

- 38,- BELLE SOLE MEUNIÈRE Seezunge, gebraten
- 30,- SAINT-JACQUES AU NOILLY Jakobsmuscheln in Wermouthsauce
- 30,- CABILLAUD VAPEUR, EMBEURREÉ D'ENVIVES à L'ORANGE Kabeljau mit Endivien
- 28,- ANGUILLES AU VERT * Flussaal in Kräutersauce
- 30,- BROCHET AU FOUR * Hechtrücker im Ofen mit Weissweinsosse
- 23,- TRUITE DE NOTRE VIVIER -au bleu- ou meunière * Frische Forelle -Blau- oder Müllerin Art



VIANDES, VOLAILLES ET GIBIER

- 33,- FILET DE BŒUF TERROIR AUX CHAMPIGNONS D'AUTOMNE * Rinderlende mit Herbstpilzen
- 33,- CARRE D'AGNEAU , PUREE DE PANAIS * Lammrücken m. Pastinaken-puree
- 28,- EVENTAIL DE MAGRET DE CANARD A L'ORANGE * Gebratene Entenbrust m. Orangen
- 28,- SAUTE DE VOLAILLE AU RIESLING * Geflügel in Weissweinsosse
- 32,- DOS DE CERF, SAUCE BORDELAISE Hirschrücken Compotee chou rouge

PLAT-SIGNATURE _ POULE DE NOUMEA A LA FACON D'AUSONE 26.- *

VEGAN / VEGETARIEN 19.-

PLAT JUNIOR 16,-

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