

Soupes

| | |
|----------------------------------------------------------|-------------|
| Crème de potimarron | 10 € |
| <i>Noix de coco/ piment fort/ scampi/ gingembre rose</i> | |
| Bisque de homard | 12 € |
| <i>Baudroie/ salicornes/ crème de whiskey</i> | |
| Crème du vin rouge et marron | 9 € |
| <i>Caramel de beurre/ bâtonnet au fromage</i> | |

Apéritifs

| | |
|------------------------------------------------------------|-------------|
| Carpaccio & tartare de bœuf | 17 € |
| <i>Potiron/ chènevis/ mayonnaise fumé avec piment fort</i> | |
| Poitrine de pigeonneau | 28 € |
| <i>Foie gras/ risotto de cèpe/ porto-sauce</i> | |
| Homard & coquille Saint-Jacques | 29 € |
| <i>Tagliolini/ épinard/ mousse de safran</i> | |

Salade

*Salade verte/ poivron/ concombre/ poireaux/ radis/
herbes/ croûtons/ œuf...*

Salade d'entrée 7 €

Salade d'accompagnement 5 €

Bondes de bœuf „BBQ“

Chaude maïs/ bacon (2,3)

Plat principale 20 €

Entrée 15 €

Scampi ail

Aïoli/ olives/ tomates sécher

Plat principale 21 €

Entrée 15 €

Fromage de chèvre gratiné

Figues porto/ pain de seigle noir/ miel

Plat principale 18 €

Entrée 13 €

César salade

Chicon/ poitrine de poularde/ parmesan/ croûtons aux herbes

Plat principal 17 €

Entrée 12 €

Mâche avec jambon de cerf

Noix caramélisée/ airelle/ vinaigrette de noix

Plat principal 19 €

Entrée 16 €

Vinaigrettes

*framboise/ balsamique/ french/ citron-yaourt/
vinaigrette avec herbes*

Viande

Goulache de cerf rouge 22 €

Poire avec airelles/ spätzles/ champignons/ chou rouge avec pomme

Escalope de cerf 27 €

Cuit en pain et noix/ purée de pomme de terres truffée/ airelles rouge brassées froid

Joue de veau 30 €

Purée de pommes de terres et céleri/ confiture d'oignon rouge/ jus balsamique/ légumes

Carrée d'agneau 29 €

Croûte aux herbes et à la moutarde/ ratatouille/ pommes de terre gratinée/ jus de romarin

Escalope viennoise 20 €

Frites/ salade

Romsteck

Ladies' cut 200g 23 €

Men's cut 300g 30 €

Filet du bœuf

Ladies' cut 180g 30 €

Men's cut 280g 39 €

Sauce: *sauce au whiskey et poivre* **garniture:** *frites*
beurre aux fines herbes *gratin de pommes de terre*

avec une petite salade

Poisson

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Saumon et écrevisses <i>Épinard/ tagliatelle/ sauce riesling</i> | 26 € |
| Loup de mer <i>Tomates/ poivron/ courgette/ olive/ câpre/ pommes de terre au romarin</i> | 23 € |
| Sandre <i>Chou de Savoie à la crème/ lard/ pommes de terre à l'eau</i> | 24 € |
| Variation du poisson noble <i>Riz basmati/ mousse de safran/ petit salade</i> | 26 € |

Végétarien/ végétan

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Confit de chicorée au gingembre (végan) <i>Chutney aux raisins rouges/ couscous vert/ graines de moutarde</i> | 20 € |
| Lasagne ouverte <i>Tomates rôties/ aubergine/ mozzarella de buffle/ sauce au poivron</i> | 20 € |

Pasta

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Pesto spaghetti aux gambas <i>Basilic/ tomates confites/ roquette/ parmesan</i> | |
| | 6 pièce 28 € |
| | 3 pièce 18 € |
| Truffe d'automne fraîche <i>Mousse de champagne/ tagliatelle</i> | |
| | Plat principal 35 € |
| | Entrée 23 € |

Dessert

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Sorbet <i>Citron/ mangue/ fraise/ framboise/ poire/ Fruit de la passion/ cassis</i> | 3 € |
| <i>Avec mousseaux Riesling- ou vodka</i> | 4 € |
| Vanille Crème Brûlée <i>Sorbet de framboise</i> | 12 € |
| Chocolat Valrhona <i>Deux sortes de mousse avec gâteau à la broche fait maison</i> | 12 € |
| Myrtille <i>Variation de myrtille et yaourt</i> | 13 € |
| Menthe poivrée <i>Fromage blanc/ orange/ sorbet de menthe</i> | 13 € |
| Sélection de pâtisseries et chocolat <i>Idéal avec café</i> | 12 € |
| Une petite sélection de fromage au lait cru <i>Pain au fruites fait à la maison/ raisins/ montard de figues</i> | 10 € |