



## Nos Entrées froides

Le duo de foie gras d'oie et de canard aux pruneaux Chutney framboise et pain brioché	19 €
La Terrine de Gibier au Foie Gras <i>Wildterriner mit gänseleber</i> <i>Game pie with goose-liver in tureen</i>	18 €
L'Assiette Gourmande ( <i>Foie Gras, saumon tartare, crevettes, etc...</i> ) <i>Gänseleber, lachs nach Art der Tartaren, krabben, etc...</i> <i>Goose foie gras, salmon tartar style, shrimps, etc...</i>	23 €
Le Saumon cru mariné façon des Tartares <i>(Spécialité et une crevette)</i> <i>Lachs nach Art der Tartaren</i> <i>Salmon « Tartare Style »</i>	19 €
Le Saumon fumé par nos soins <i>Raucherlachssteller nach Art des haus</i> <i>Platter of smoked salmon</i>	19 €
Le presskopf maison et petite crudités <i>Schweinkopf in gelée</i> <i>Pig's or calf head with shallots and gherkins in jelly with cold vegetables</i>	16 €

## Nos Entrées chaudes

Les croquilles d'escargots	la douzaine	16.00 €
	Les six	8.50 €

**Certains plats peuvent contenir des allergènes.**  
**Pour votre confort nous vous remercions de bien vouloir nous informer de vos allergies.**

## Notre poisson

Le panaché de poissons sur nouilles fraîches 22 €

## Nos viandes

Le Filet de Lapin farci sauce à la Graine de Moutarde 25 €  
*Kaninchenfilet in Senfsauce*  
*Filet of rabbit with mustard sauce*

La Caille à la Royale 25 €  
*Gefüllte Wachtel in Blätterteig*  
*Stuffed quail in puff pastery*

Le Tournedos Rossini (Au Foie Gras poêlé) 28 €  
*Tournedos Rossini (mit Gänseleber)*  
*Tournedos Rossini (with goose liver)*

Le Tournedos au Poivre Vert ou Périgourdine 25 €  
*Tournedos mit Grünem Pfeffer oder Périgourdine*  
*Tournedos with green Pepper*

Les mignons de veau aux champignons des bois 25 €

Le pigeonneau rôti au four 29 €  
*Im Ofen gebratenes Täubchen*  
*Oven – roasted Pigeon*

**Certains plats peuvent contenir des allergènes.**

**Pour votre confort nous vous remercions de bien vouloir nous informer de vos allergies**

Prix net