



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>	21 €
Le Saumon Façon des Tartares (<i>Spécialité et crevette</i>) <i>Lachs nach Art der Tartaren</i> <i>Salmon « Tartare Style »</i>	19 €
Le Saumon fumé par nos soins <i>Raucherlachssteller nach des haus art</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 21 €

Nos viandes

Le Filet de Lapin farci sauce à la Graine de Moutarde 24 €
Kaninchenfilet in Senfsauce
Filet of rabbit with mustard sauce

La Caille à la Royale 24 €
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

Le carré de veau aux champignons des bois 19 €
Kalbrücken mit Pilzen
Veal scallop with mushrooms

Le pigeonneau rôti au four 28 €
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