

Suggestion :

Empfehlung:

Les entrées:

Vorspeisen:

Moule gratinée aux beurre ail Muscheln, mit Kräuterbutter überbacken	14.50 €
Filet de rouget poêlé, salade de fenouil, Polenta, huile de persil Gebratenes Filet von der Seebarbe, Fenchelsalat, Polenta, Petersilienöl	14.00 €
Sot-l'y-laisse poêlé, purée de pommes de terre douce, Espouma beurre noisette, champignons du moment Gebratenes Pfaffenschnittchen, Süsskartofelpüree, Espouma von brauner Butter, Champignons der Saison	14.00 €
Aumonière de canard fumé et tartare de canard aux cacahouètes, Betterave rouge Geräucherte Ente, gefüllt mit Ententatar und Erdnüssen, Rote Beete	14.50 €

Les plats principaux :

Haupt Gerichte :

Filet de dorade royal poêlé, choux pointu, sauce aigre doux Gebratenes Filet von der Dorade, Spitzkohl, süßsaure Sauce	24.50 €
Noisette d'agneau, ratatouille de légumes, sauce au thym citronné Lammnüsschen, Gemüseratatouille, Zitronen-Thymiansauce	22.50 €
Le cordon bleu de veau au jambon d'Ardenne et fromage maredsous, Sauce Porto Cordon bleu vom Kalb mit Ardennener Schinken und Maredsous Käse, Porto Sauce	21.50 €