

**Suggestion :**

**Empfehlung:**

**Les entrées:**

**Vorspeisen:**

<b>Moule gratinée aux beurre ail</b> Muscheln, mit Kräuterbutter überbacken	<b>14.50 €</b>
<b>Raviolis de cèpes de bordeaux, sauce au foie gras, noisettes</b> Ravioli von Steinpilzen, Sauce von der Entenstopfleber, Haselnüsse	<b>13.00 €</b>
<b>Le filet de perdreaux rôti la cuisse confite, Salsifis au café</b> Gebratenes Filet vom Rebhuhn und der geschmorte Schenkel, Schwarzwurzeln in Kaffee	<b>13.00 €</b>
<b>Saint Jaques pôlé, chicon étuvé, beurre blanc aux truffes</b> Gebratene Jackobsmuscheln, gebratener Chicoree, Weiße-Butter-Trüffel-Sauce	<b>15.50 €</b>

**Les plats principaux :**

**Haupt Gerichte :**

<b>Filet de lieu noir, pimentade, croute viennoise, sauce au vin blanc</b> Filet vom Seehecht, Paprikagemüse, Wiener Kruste, Weissweinsauce	<b>24.50 €</b>
<b>Côte de faon, purée de potiron, sauce à la mostarda de poires</b> Koteletts vom Hirschkitz, Kürbispüree, Sauce mit Birnenmostarda	<b>25.50 €</b>
<b>Le Râble de lièvre, moutarde de Meaux crème</b> Hasen Filet, Rahm Sauce mit Groben Senf	<b>26.50 €</b>
<b>Le médaillon de biche, sauce crème aux cèpes de bordeaux</b> Hirsch Medaillon, Rahm Sauce mit Steinpilzen	<b>26.50 €</b>