

**Suggestion :**

**Empfehlung:**

**Les entrées:**

**Vorspeisen:**

<b>Moule gratinées au beurre ail</b> Muscheln, überbacken und Kräuterbutter	<b>14.50 €</b>
<b>Saint jaques poêlées, chicon étuvé, beurre blanc aux truffes</b> Gebratene Jakobsmuscheln, gebratener Chicoree, weiße Butter-Trüffel-Sauce	<b>16.50 €</b>
<b>Carpaccio de biche, vieux Brugge, Roquette</b> Hirschcarpaccio, alter Brügge-Käse, Rucola	<b>13.50 €</b>
<b>Filet de perdreaux poêlé, cuisses confites en croquettes, carpaccio de betterave rouge</b> Gebratenes Filet vom Rebhuhn, geschmorte Fleischkroketten vom Rebhuhnschenkel, Carpaccio von Rote Beete	<b>13.50 €</b>

**Les plats principaux :**

**Haupt Gerichte :**

<b>Médaille de lotte, pommes, sauce crème poivre vert flambé</b> Medaillon vom Seeteufel, gebratener Apfel, flambierte Rahmsauce mit grünem Pfeffer	<b>26.50 €</b>
<b>Côte de faon, champignons de nos forêts, sauce au poivre de séchouan</b> Kotelett vom Hirschkitz, Waldpilze, Wildsauce mit Szechuanpfeffer	<b>26.50 €</b>
<b>Médaille de biche sauce Grand-Veneur, garniture du moment</b> Hirschmedaillon Wildsauce, Gemüse der Saison	<b>27.50 €</b>
<b>Le filet de râble de lièvre moutarde à l'estragon</b> Filet vom Hasen Rücken, Rahm Sauce mit Estragon-Senf	<b>28.00 €</b>