

## Menu du mois

## Monatsmenü

### **Moule gratinées au beurre ail**

Überbackene Muscheln mit Kräuterbutter

**Ou** Oder

### **Saint jaques poêlées, chicon étuvé, beurre blanc aux truffes**

Gebratene Jakobsmuscheln, gebratener Chicoree, weiße Butter-Trüffel-Sauce

**Ou** Oder

### **Carpaccio de biche, vieux Brugge, Roquette**

Hirschcarpaccio, alter Brügge-Käse, Rucola

**Ou** Oder

### **Filet de perdreaux poêlé, cuisses confites en croquettes, carpaccio de betterave rouge**

Gebratenes Filet vom Rebhuhn, geschmorte Fleischkroketten vom  
Rebhuhnschenkel, Carpaccio von Rote Beete

\*\*\*\*\*

### **Côte de faon, champignons de nos forêts, sauce au poivre de séchouan**

Kotelett vom Hirschkeitz, Waldpilze, Wildsauce mit Szechuanpfeffer

**Ou** Oder

### **Médaille de lotte, pommes, sauce crème poivre vert flambé**

Medaillon vom Seeteufel, gebratener Apfel,  
flammbierte Rahmsauce mit grünem Pfeffer

\*\*\*\*\*

### **Chocolat et framboises**

Schokolade und Himbeeren

**Ou** Oder

### **Assiette de fromage**

Käseteller

## **Menu avec 1 entrée à 46.00 €**

Menü mit 1 Vorspeise zu

## **Menu avec 2 entrées à 55.00 €**

Menü mit 2 Vorspeisen zu