

**Suggestion :**

**Empfehlung:**

**Les entrées:**

**Vorspeisen:**

<b>Terrine de foie gras de canard, rémoulade de céleri, gel de cointe</b>	<b>15.50 €</b>
<i>Terrine Entenstopfleber, Selerisalat, Quittengelee</i>	
<b>Ris de veau poêlé, champignons de nos forêt, sauce bordelaise</b>	<b>16.50 €</b>
<i>Gebratenes Kalbsbries, Waldpilze, Rotweinsauce „Bordelaise“</i>	
<b>Ombre chevalier, Condiment olive-chorizo, Espouma de topinambour</b>	<b>13.50 €</b>
<i>Gebratener Seibling, Oliven-Chorizo-Salsa, Topinambur-Espouma</i>	
<b>Chèvre de Montzen Frit, Salade, confiture fruits des bois</b>	<b>11.50 €</b>
<i>Frittierte Ziegenkäse aus Montzen, Salat, Marmelade von Waldfrüchten</i>	

**Les plats principaux :**

**Haupt Gerichte :**

<b>Filet de dorade poêlé sur sa peau, choux pointu, sauce livèche</b>	<b>23.50 €</b>
<i>Auf der Haut gebratenes Filet von der Dorade, Spitzkohl, Liebstöckelsauce</i>	
<b>Magret de canard sauvage et cuisse confite, sauce Banyuls, lentille et tomate</b>	<b>23.50 €</b>
<i>Wildentenbrust und geschmorte Entenschenkel, Banyuls-Weinsauce und Linsen mit Tomaten</i>	
<b>Médaille de biche sauce aux airelles, garniture du moment</b>	<b>27.50 €</b>
<i>Hirschmedaillon Preiselbeeren Sauce, Gemüse der Saison</i>	
<b>Le filet de râble de lièvre moutarde de Meaux</b>	<b>28.00 €</b>
<i>Filet vom Hasen Rücken, Rahm Sauce mit Alten-Senf</i>	