

**Suggestion :**

**Empfehlung:**

**Les entrées:**

**Vorspeisen:**

<b>Scampis sauvage grillé, salade, fraises, petits lardons</b> <i>Wilde Scampis, gegrillt, Salat, Erdbeeren, Speck</i>	<b>16.00 €</b>
<b>Goujon de sole frit, béarnaise aux herbes</b> <i>Streifen von frittiertes Seezunge, Kräuterbernaise</i>	<b>15.50 €</b>
<b>Pikana de veau cuit 4 heures, variation de tomates crème de mozarella fumé</b> <i>Kalbskeule, 4 Stunden gegart, Tomatenvariationen, Geräucherte Mozarella creme</i>	<b>13.00 €</b>
<b>Milles feuilles au ris de veau, laitue tombé au beurre, velouté de volaille au persil</b> <i>Kalbsbries in Blätterteig, kurz gebratener Salat, samtige Geflügelsauce mit Petersilie</i>	<b>16.00 €</b>
<b>Asperges sauce Mousseline</b> <i>Spargel mit Hollandaise Sauce</i>	<b>12.00 €</b>
<b>Milles feuilles d'asperges et saumon fumé, sauce mousseline</b> <i>Blätterteig mit Räucherlachs und Spargel, Sauce Hollandaise</i>	<b>14.00 €</b>

**Les plats principaux :**

**Haupt Gerichte :**

<b>Côte de cochon de lait et son jambon cuit 12H et grillé boucherie Amarellles, sauce à la rhubarbe</b> <i>Von der Metzgerei Amarellles: Kotelett vom Spanferkel, 12 Stunden gegarter Schinken vom Spanferkel, Rhabarbersauce</i>	<b>22.50 €</b>
<b>Aile de raie farcie aux asperges vertes, sauce au noilly prat</b> <i>Rochenflügel, gefüllt mit grünem Spargel, Noilly-Prat-Sauce</i>	<b>25.50 €</b>
<b>Cuisse de canard confite, lentille, sauce au vin rouge</b> <i>Geschmorte Enten Schenkel, Linsen, Rotweinsauce</i>	<b>20.50 €</b>