

Suggestion :

Empfehlung:

Les entrées:

Vorspeisen:

Raviole de cèpes, espouma de foie gras Ravioli von Steinpilzen, Entenstopfleber-Espouma	15.50 €
Poireaux aux truffes, œuf parfait cuit à 62°C, toast au gel de poireaux brûlé Porree mit Trüffel, perfektes Eis in 62°C gegart, Toast mit Porrecreme	14.50 €
Carpaccio de biche, copeaux de vieux bruge, roquettes Hirschcarpaccio, alter Brügge-Käse, Rucola	15.50 €
Saumon cuit en basse température, salade et chicon, dressing moutardée In Niedrigtemperatur gegarter Lachs, Salat und Chicoree, Senfdressing	14.00 €

Les plats principaux :

Haupt Gerichte :

Filet de faisan, cuisse confite en croquette, purée de petit pois, piquels de pois mange tout, jus au thé noir Filet vom Fasan, Kroketten von geschmorten Fasanenschenkeln, Erbsenpüree, Zuckererbsen in Píkles, Fasanenjús mit schwarzem Tee	28.50 €
Filet de dorade poêlée, sauce aigre doux, pommes, oignons grelot Gebratenes Filet von der Dorade, süßsaure Sauce, Apfel und Perlzwiebel	28.00 €
Médaille de biche, sauce grand-veneur, chanterelles poêlée Hirschmedaillon, Sauce nach Oberjägermeister Art, Gebratene Pfifferlinge	31.50 €
Filet de râble de lièvre sauce moutarde à l'ancienne Filet vom Hasenrücken Grober-Senf Sauce	32.00 €
Joue de cerf avec du chou frisé aux marrons Hirschbaken mit Wirsing und Kastanien	23.00 €