

Suggestion :

Empfehlung:

Les entrées:

Vorspeisen:

Carpaccio de biche, Vieux Bruges, Roquettes Hirschcarpaccio, alter Brügger Käse, Rucola	18.00 €
Saumon cuit en base température, salade et chicon, dressing moutardée In Niedrigtemperatur gegarter Lachs, Salat und Chicoree mit Senfdressing	17.00 €
Champignons gratinés au beurre ail et lardons Mit Kräuterbutter und Speck überbackene Champignons	15.00 €
Sandre sur lit de champignons de nos forêt, sauce au vin rouge Zanderfilet mit Waldpilzen an Rotweinsauce	17.00 €

Les plats principaux :

Haupt Gerichte :

Filet de faisán, cuisse confite en croquette, Purée de petits pois, Piquels de pois mange tout, jus au thé noir Filet vom Fasan und Kroketten von geschmorten Fasanenschenkeln, Erbsenpüree, Zuckererbsen in Pickels, Fasanenjus mit schwarzem Tee	28.00 €
Filet de bar cuit sur sa peau, Purée de panais, noisette torréfiée, sauce aneth et estragon Auf der Haut gebratenes Filet vom Seebarsch, Pastinakenpüree, Haselnüsse und Estragon-Dill-Sauce	28.00 €
Filet de râble de lièvre, moutarde de Meaux Filet vom Hasen Rücken, Grober-Senf-Sauce	33.00 €
Médaillon de biche, sauce aux Fruits des bois Hirschmedaillon, Waldfrüchte Sauce	32.50 €