

## Menu du mois

## Monatsmenü

Carpaccio de biche, Vieux Bruges, Roquettes

Hirschcarpaccio, alter Brügger Käse, Rucola

Ou oder

Saumon cuit en base température, salade et chicon, dressing moutardée  
In Niedrigtemperatur gegarter Lachs, Salat und Chicoree mit Senfdressing

Ou oder

Champignons gratinés au beurre ail et lardons

Mit Kräuterbutter und Speck überbackene Champignons

Ou oder

Sandre sur lit de champignons de nos forêt, sauce au vin rouge

Zanderfilet mit Waldpilzen an Rotweinsauce

\*\*\*\*\*

Filet de faisan, 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

Ou oder

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

\*\*\*\*\*

Poires belle Hélène revisité

Birne Helene,, neu interpretiert

Ou oder

Assiette de fromage

Käseteller

***Menu avec 1 entrée à 50.00 €***

Menü mit 1 Vorspeise zu

***Menu avec 2 entrées à 64.00 €***

Menü mit 2 Vorspeisen zu