

Suggestion :

Empfehlung:

Les entrées :

Vorspeisen:

Moules gratinées aux beurre ail <i>In Kräuterbutter überbackene Muscheln</i>	18.50 €
Carpaccio de betterave rouge, mousse de fromage de chèvre <i>Rotebeete-Carpaccio, Mousse von Ziegenkäse</i>	15.50 €
Carpaccio aux deux saumon (fumé et cru), crème tomate et basilic <i>Carpaccio von zweierlei Lachs (geräuchert und frisch), Tomaten-Sahne-Basilikum</i>	19.00 €
Cuisse de cailles confites, salade de jeunes épinard, quinoa, orange <i>Geschmorte Wachtelschenkel, Salat vom jungen Spinat, Quinoa, Apfelsine</i>	18.00 €

Les plats principaux :

Haupt Gerichte :

Cordon bleu Maredsous et jambon d'Ardenne fumé, sauce crème Porto <i>Cordon bleu mit geräuchertem Ardenner Schinken und Maredsouskäse, Portorahmsauce</i>	24.00 €
Ballotine d'aile de raie farcie aux légumes, sauce au Noilly Prat <i>Mit feinem Gemüse gefüllte Rochenflügel, Noilly-Prat-Sauce</i>	26.00 €
Navarin d'agneau printanière <i>Lammragout mit feinem Gemüse</i>	28.00 €