Suggestion : *Empfehlung:*

Les entrées : *Vorspeisen:*

Perdreaux filet poêlé cuisse confite, sur lit de choucroute, beurre blanc 19.00 €
Gebratene Rebhuhnbrust und geschmorte Schenkel auf Sauerkraut, weiße Buttersauce

Lard confit 18H poêlé, Lentille, jus de veau, espuma au thym-citron 19.50 €
18 Stunden gegarter Speck, Linsen, Kalbsjus, Zitronen-Thymian-Espuma

Œuf cuit à 63°, poêlée de cêpes, Espuma de champignons 19.50 €
Bei 63° gegartes Ei, gebratene Steinpilze, Champignon-Espuma

Saumon cuit à basse température sur lit de salade de chicon, Dressing à la moutarde 18.00 €
Lachs auf Chicorée, in Niedrigtemperatur gegart, Senf-Dressing

Les plats principaux: *Haupt Gerichte:*

Steak de biche sauce au poivre de Sichuan, chou pointu aux châtaignes 32.00 €
Hirschsteak auf Spitzkohl mit Kastanien, Sichuan-Pfeffersauce

Filet de dorade sauce aigre doux, pommes et oignon perlé 28.00 €
Doradenfilet, süßsaure Sauce, Apfel, Perlzwiebel

Médaillon de biche sauce aux fruits des bois, légumes du moment 40.00 €
Hirch Medailon an einer Waldfrüchte Sauce, Gemüse der Saison

Filet de râble de lièvre sauce moutarde de Meaux 35.00 €
Filet vom Hasen Rücken an einer Altem Senf Sauce