

Suggestion :Empfehlung:Les entrées :Vorspeisen:

Filet de sandre, chanterelles poêlée, sauce au vin rouge  
Zander Filet, Gebratene Pfifferlinge, Rotweinsauce 18.00 €

Croquette au fromage de chèvre de Montzen, salade,  
confiture de fruits des bois  
Ziegenkäse Krokettens aus Montzen, Salat, Rote Früchte Konfitüre 15.50 €

Tartare de biche, cacahouète, roquette, betterave rouge  
Hirsch Tatar, Erdnüsse, Rote Beete 17.50 €

Saint Jaques poêlée, Chicon, beurre blanc aux truffes  
Gebratene Jakobs Muscheln, Gebratener Chicorée,  
Weiße Butter Sauce mit Trüffel 22.00 €

Les plats principaux:Haupt Gerichte:

Filet de faisan, purée de petit pois, pickles de pois mange tout,  
jus aux thé noir  
Fasan Filet, Erbsen Püree, Zucker Erbsen Pickles, Jus mit schwarzem Thee 29.00 €

Filet de sébaste, purée de panais, sauce à la livèche  
Filet vom Rotbarsch, Pastinaken Püree, Liebstöckel Sauce 28.00 €

Médaillon de biche sauce aux champignons de nos forêts,  
légumes du moment  
Hirsch Medaillon an einer Waldpilze Sauce, Gemüse der Saison 41.00 €

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