

Suggestion :

Empfehlung:

Les entrées :

Vorspeisen:

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

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

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

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

Les plats principaux:

Haupt Gerichte:

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

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

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

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