

à la carte

Consommés & potages

Oxtail clair au Sherry	8,2€
Cappuccino au potiron muscat & Espuma marron-Whisky	8,2€
Soupe de poisson parfumée au safran, rouille & croûtons à l'ail (façon bouillabaisse)	16,0€

Entrées

Tartare de thon rouge en couronne de petits légumes	20,0€
Saumon mariné maison & gambas sautées à l'ail	18,5€
Roulée à la Mozzarella & aubergine grillée crème à la noix cajou & mesclun de salade	16,5€
Jambon cru M.N. & roulée Mozzarella - aubergine	18,0€
Planchette d'automne gourmande (foie gras maison, St. Jacques sautée & roulée Mozzarella – aubergine)	19,0€
Foie gras maison & suprême de pigeon sur pointes d'asperges vertes	24,0€
Foie gras de canard maison & chutney de poire accompagné de brioche toastée et un verre d'AS du Vin	22,5€
Escargots Bourguignonne ½ DZ 12€ 1 DZ	16,5€
Cuisses de grenouilles sautées à l'ail 1 DZ	21,0€

Poissons

entrée

plat

Pavé de sandre rôti sur peau & les ravioles aux cèpes, sauce Crémant	24,0€	29,5€
Turbot Nantua & croustillant aux écrevisses	26,0€	34,0€
Feuilleté aux gambas & St. Jacques, sauce crème à l'ail	25,5€	31,5€
Variation du poissonnier, sauces Crémant et homardine	25,5€	31,5€
Cassolette de poissons & fruits de mer aux fines herbes (2 pers.) <i>Homard, gambas, St. Jacques, sandre,... servi en cocotte</i>		70,0€

Trous normands

Sorbet poire arrosé à la Williams	5,3€
Sorbet coing arrosé à la liqueur de coing	5,3€
Sorbet mirabelle-framboise arrosé à la Mirabelle	5,3€
Granité à la fleur Violette	5,3€

Viandes & Gibiers

Suprême de poulet fermier au curry rouge & crème de coco		22,5€
Ravioles aux cèpes, cèpes sautées & jardin d'automne		27,0€
Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert (2 pers.)	200g / pers.	54,0€
	300g / pers.	64,0€
Entrecôte grillée (produit du terroir)	250gr	24,0€
	Béarnaise & poivre vert 350gr	28,5€
Filet de jeune cerf rosé, jus aux girolles et chanterelles		33,0€
Noix de chevreuil rôtie au romarin, sauce Poivrade		27,0€
Civet de chevreuil traditionnel au vin rouge		23,5€
Cassolette de rognons de veau à la moutarde de Meaux		23,0€
Lasagne al forno petite portion	11,5€	
	grande portion	16,0€

Desserts

Assortiment de fromages		11,5€
Sorbet poire arrosé à la Williams		9,0€
Coupelle aux sorbets d'automne arrosé à la Mirabelle (coing, mirabelle-framboise, abricot)		10,0€
Assiette de fruits frais		9,8€
Variation de sorbets & fruits frais		12,0€
Vacherin glacé & granité à la fleur Violette		11,0€
« Topfenknödel » Autrichien tiède sur quetsches au carmel d'épices, gl. vanille		11,0€
Nougat glacé aux noix grillées & sorbet abricot		11,0€
Crêpes SUZETTES flambées & glace vanille Bourbon		13,5€
Variation gourmande du pâtissier-glacier		13,0€
Dame Blanche		9,0€
Café gourmand		11,0€

Cafés

Irish Coffee		8,6€	
Café Steinmetz (café flambé au Quetsche et garni de chantilly)		8,2€	
Café	3,0€	Infusion	3,2€
Espresso	2,8€	Cappuccino	3,6€
Double Espresso	3,8€	Lait Russe	4,2€

Assiette de petits fours 1,2€ / personne

(le dimanche midi, les cafés sont toujours accompagnés de petits fours)

Allergies, intolérances alimentaires:

Chers clients, si vous avez une allergie ou une intolérance envers un produit alimentaire, veuillez le signaler au service au moment de la commande. La cuisine va modifier les plats demandés de façon, que vous puissiez les déguster sans risque pour votre santé.

Proposition du Chef

Oxtail clair au Sherry

ou

Cappuccino au potiron muscat & Espuma marron-Whisky



Foie gras maison, chutney de poire
& suprême de pigeon rosé sur pointes d'asperges vertes

ou

Pavé de sandre rôti sur peau
& les ravioles aux cèpes, sauce Crémant



Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert

ou

Noix de chevreuil rôtie au romarin, sauce Poivrade
croquettes de nouilles & jardin d'automne



Vacherin glacé & granité à la fleur Violette

ou

« Topfenknödel » Autrichien tiède sur quetsches au carmel d'épices, glace vanille

ou

Nougat glacé aux noix grillées & sorbet abricot

(avec sorbet +5,3€)

avec 1^{ère} entrée: 66€

sans 1^{ère} entrée: 59€

Menu Végétarien

Cappuccino au potiron muscat & Espuma marron-Whisky



Roulée à la Mozzarella et aubergine grillée
crème à la noix cajou & mesclun de salade



Ravioles aux cèpes, cèpes sautées & jardin d'automne



Dessert au choix

avec 1^{ère} entrée: 59€

sans 1^{ère} entrée: 52€

Dégustation d'Automne

Planchette d'automne au foie gras maison
St. Jacques sautée & roulée mozzarella-aubergine



Pavé de sandre rôti sur peau
& raviole aux cèpes, sauce Crémant



Granité à la fleur violette



Filet de jeune cerf, jus aux girolles et chanterelles

ou

Turbot Nantua & croustillant aux écrevisses



Trio aux gourmandises d'automne

79€

Le menu gastronomique est servi de préférence par table entière