

# à la carte

## Consommés & potages

|   |      |
|---|------|
| Consommé de Bœuf & mini ravioles aux morilles   | 9 €  |
| Crème de céleri & mini choux au Gorgonzola  | 8 €  |
| Soupe de poisson parfumée au safran, rouille & croûtons à l'ail<br><i>(façon bouillabaisse)</i> | 16 € |

## Entrées

|   |                |
|---|----------------|
| Tataki de thon rouge au sésame & gambas sautées aux épices d'Asie   | 23,0€          |
| St. Jaques et gambas sautées sur mesclun de salade à l'huile de courge  | 23,0€          |
| Ravioles croustillantes fourrées aux cèpes, salade à l'huile de courge  | 17,5€          |
| Tartare de bœuf coupé au couteau sur poêlée de cèpes et pannais<br>en plat + frites                                 | 19,0€<br>26,0€ |
| Foie gras de canard maison & chutney de poire<br>accompagné de brioche toastée et d'Elbling façon « vin de paille » | 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  |
|--|--------|-------|
| Croustillant à la daurade sébaste et cèpes, sauce Crémant  | 23,0€  | 28,5€ |
| Duo de sandre rôti sur peau & ravioles aux écrevisses,<br>sauce homardine  | 24,0€  | 30,0€ |
| Feuilleté du Pêcheur, sauce safran - Crémant   | 25,5€  | 31,5€ |
| Cassolette de poissons & fruits de mer aux fines herbes (2 pers.)<br><i>Homard, gambas, St. Jacques, sandre,... servi en cocotte</i> |        | 70,0€ |

## Trous normands

|  |      |
|--|------|
| Sorbet poire arrosé à la Williams                | 5,3€ |
| Sorbet mirabelle-framboise arrosé à la Mirabelle | 5,3€ |
| Sorbet coing arrosé à la « Quiddendrëpp »        | 5,3€ |

## Viandes & Gibiers

|   |                |     |
|---|----------------|-----|
| Suprême de poulet fermier sur nage de légumes au lait de coco et basilic thaï |                | 24€ |
| Suprême de poulet fermier rôti au thym, jus Porto- truffes                    |                | 24€ |
| Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert (2 pers.)                 | 200g / pers.   | 54€ |
|   | 300g / pers    | 64€ |
| Entrecôte grillée (longue maturation)   | 250gr          | 28€ |
| Béarnaise & poivre vert   |                |     |
| Noix de chevreuil rôtie au romarin, jus corsé aux cèpes                       |                | 28€ |
| Filet de jeune cerf, jus aux mûres  |                | 31€ |
| Civet de chevreuil au vin rouge garni de chanterelles et noisettes            |                | 24€ |
| Cassolette de rognons de veau relevée à la moutarde « à l'ancienne »          |                | 23€ |
| Lasagne al forno petite portion   | 11,5€          |     |
|   | grande portion | 16€ |

## Desserts

|   |       |
|---|-------|
| <b>Assortiment de fromages</b>  | 11,5€ |
| Vacherin glacé & nougat glacé aux noix grillées   | 11,0€ |
| Moelleux framboise –marron & île flottante à la vanille Bourbon                                     | 11,0€ |
| Apple-pie tiède & glace vanille Bourbon   | 11,0€ |
| Soufflé chaud au chocolat & glace Stracciatella   | 11,0€ |
| Assiette de fruits frais  | 9,8€  |
| Variation de sorbets & fruits frais   | 12,0€ |
| Trio de sorbets d'automne arrosé à la Mirabelle<br>(poire Williams / framboise-mirabelle / abricot) | 11,0€ |
| Dame Blanche  | 9,0€  |
| Café gourmand   | 11,0€ |
| Elbling façon « vin de paille » verre 7 cl  | 4,2€  |

## Cafés

|   |      |            |      |
|---|------|------------|------|
| Irish Coffee  |      | 8,6€       |      |
| Café Steinmetz (café flambé au Quetsch 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€ |
| <u>sur demande</u> ; assiette de petits fours                 |      |            | 1,2€ |

## 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*

Consommé de Bœuf & mini ravioles aux morilles

ou

Crème de céleri & mini choux au Gorgonzola



Tataki de thon rouge au sésame & gambas sautées aux épices d'Asie

ou

Duo de sandre rôti sur peau & ravioles aux écrevisses  
émulsion homardine



Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert

ou

Noix de chevreuil rôtie au romarin, jus corsé aux cèpes



Vacherin glacé & nougat glacé aux noix grillées

ou

Moelleux framboise –marron & île flottante à la vanille Bourbon

ou

Apple-pie tiède & glace vanille Bourbon

(avec sorbet +5,3€)

avec 1<sup>ère</sup> entrée: 66€

sans 1<sup>ère</sup> entrée: 59€

# *Menu Végétarien*

Crème de céleri & mini choux au Gorgonzola



Ravioles croustillantes fourrées aux cèpes  
mesclun de salade à l'huile de courge



Galette au riz sauvage et p.d.t.

sur nage de légumes au lait de coco et basilic thaï



Dessert au choix

avec 1<sup>ère</sup> entrée: 55€

sans 1<sup>ère</sup> entrée: 48€

# Dégustation d'Automne

Tataki de thon rouge au sésame  
gambas sautée aux épices d'Asie



Croustillant à la daurade Sébaste et cèpes  
sauce Crémant



Sorbet coing arrosé à la « Quiddendrëpp » maison



Tournedos de bœuf Rossini, jus Périgourdine

**ou**

Filet de jeune cerf, jus aux mûres



Mariage de moelleux framboise –marron  
& île flottante à la vanille Bourbon

78€

Le menu dégustation est servi de préférence par table entière