

à la carte

Consommés & potages

« Kiermesbritt » revisitée (consommé de bœuf garni d'œuf de caille mi-cuit et pâtes aux truffes)	9,5€
Cappuccino à la crème de carotte & Espuma à la noix de coco	8,5€
Soupe de poisson parfumée au safran, rouille & croûtons à l'ail (façon bouillabaisse)	16,5€

Entrées

Mi-cuit de King Fish (maquereau) au citron vert et parfums d'Amérique latine	23,0€
Salade aux gambas sautées à l'ail et flambées au cognac	19,5€
Duo de saumon mariné maison & saumon sauté, mesclun de salade	18,0€
Bonbon tiède au fromage de chèvre frais et miel fraises marinées et mesclun de salade au vinaigre de figues	17,5€
Carpaccio de bœuf « produit du terroir » légèrement fumé Parmesan et artichauts	18,0€
Foie gras de canard maison & chutney de poire accompagné de brioche toastée et d'Elbling façon « vin de paille »	23,0€
Escargots Bourguignonne ½ DZ 12€ 1 DZ	16,5€
Cuisses de grenouilles sautées à l'ail 1 DZ	21,0€

Poissons

	entrée	plat
Feuilleté du Pêcheur garni de Gambas, cabillaud et lotte sauce crème aux fines herbes	25,0€	32 €
Duo de sandre rôti sur peau & dos de cabillaud poché sauce crème aux morilles (ou sauce Crémant si désiré)	23,5€	29 €
Médailon de lotte rôti, sauce Crémant aux pistils de safran	27,0€	35 €
Pavé de saumon sous croûte de raifort et câpres sauce Crémant aux pistils de safran		27 €
Cassolette de poissons & fruits de mer aux fines herbes (2 pers.) <i>Homard, gambas, sandre, lotte, daurade... servi en cocotte</i>		72 €

Trous normands

Sorbet poire arrosé à la Williams	5,5€
Sorbet rhubarbe-fraise arrosé au Gin Gruber's	5,5€
Sorbet mirabelle-framboise arrosé à la Mirabelle	5,5€

Viandes

Duo d'agneau ; couronne à la Provençale, jus corsé au vin rouge & croustillant – moelleux aux légumes et parfums orientaux	30€
Joue de veau en cuisson lente, jus au thym, crêpes à l'ail d'ours et p.d.t.	28€
Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert (2 pers.)	200g / pers. 56€ 300g / pers 66€
Entrecôte grillée (produit du terroir) Béarnaise & poivre vert	250gr 27€
Saltimbocca de filet de poulet fermier, jus Porto-Truffes, polenta crémeuse	25,5€
Suprême de poulet fermier au curry rouge et lait de coco sélection de légumes et gnocchi maison	24,0€
Cassolette de rognons de veau relevée à la moutarde « à l'ancienne »	23,5€
Gnocchi maison, sautée de légumes, Pesto & Parmesan	18,5€
Gnocchi maison Crémolata aux jambon cru & champignons de Paris	19,5€
Pour les enfants : Schnitzel de poulet & frites	12,5€
Gnocchi maison, sauce crème au jambon cuit, Parmesan	9,0€

Desserts

Assortiment de fromages	11,5€
Trio Printemps (Vacherin glacé, crème brûlée, sorbet rhubarbe au Gin)	12,0€
CHOCO – MINT accompagné de sa glace banane au rhum (Entremet au chocolat noir et bavaroise à la menthe)	12,0€
Éclair aux sorbets kiwi / exotique / abricot & gelée à la mangues	12,0€
Sorbet poire arrosé à la Williams	9,5€
Assiette de fruits frais	10,0€
Dame Blanche	9,0€
Café gourmand	12,0€
Elbling façon « vin de paille » verre 7 cl	4,3€
Irish Coffee	8,8€
Café Steinmetz (café flambé au Quetsch et garni de chantilly)	8,4€

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

« Kiermesbritt » revisitée aux d'œuf de caille mi-cuit et pâtes aux truffes

ou

Cappuccino à la crème de carotte & Espuma à la noix de coco



Mi-cuit de King Fish (maquereau) au citron vert et parfums d'Amérique latine

ou

Duo de sandre rôti sur peau & dos de cabillaud poché
sauce crème aux morilles (ou sauce Crémant si désiré)



Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert

ou

Duo d'agneau ; couronne à la Provençale, jus corsé au vin rouge
& croustillant – moelleux aux légumes et parfums orientaux



Trio Printemps (Vacherin glacé, crème brûlée, sorbet rhubarbe au Gin)

ou

CHOCO – MINT accompagné de sa glace banane au rhum

ou

Éclair aux sorbets kiwi / exotique / abricot & gelée à la mangues

(avec sorbet +5,5€)

avec 1^{ère} entrée: 67,5€

sans 1^{ère} entrée: 60€

Menu Végétarien

Cappuccino à la crème de carotte & Espuma à la noix de coco



Bonbon tiède au fromage de chèvre frais et miel
fraises marinées et mesclun de salade au vinaigre de figues



Gnocchi maison, sautée de légumes, Pesto & Parmesan



Dessert au choix

avec 1^{ère} entrée: 54€

sans 1^{ère} entrée: 47€

Dégustation du Printemps

Mi-cuit de King Fish (maquereau) au citron vert
& parfums d'Amérique latine

OU

Carpaccio de bœuf « produit du terroir » légèrement fumé



Bonbon tiède au fromage de chèvre frais et miel
fraises marinées et mesclun de salade au vinaigre de figues



Médailon de lotte rôti
sauce Crémant aux pistils de safran



Sorbet rhubarbe arrosé au Gin Gruber's



Couronne d'agneau « à la Provençale, jus corsé au vin rouge

OU

Joue de veau en cuisson lente, jus au thym



Les gourmandises du Pâtissier-Glacier

80 €

Le menu dégustation est servi de préférence par table entière