

à la carte

Entrées

Cappuccino au potiron muscat & Espuma marron-Whisky		11 €
Oxtail clair au Sherry (consommée de bœuf)		10 €
Soupe poisson parfumée au safran, rouille et croûtons à l'ail		17 €
Salade aux gambas sautées à l'ail et flambées au cognac		21 €
LES DÉLICIES DE LA MER sur lit de fenouil aux agrumes, tartare avocat (avec St. Jacques, Pulpo et Gambas sautées)		25 €
Tartare avocat-tomate & de Pulpo sauté		19 €
Tagliata de filet de Bœuf grillé (120g)		18 €
Crottins de chèvres gratinés au miel, salade au balsamique - noisette		16 €
Planchette d'automne (feuilleté aux champignons de bois, foie gras, jambon cru M.N.)		20 €
Foie gras de canard maison & chutney aux poires et dattes accompagné de brioche toastée et verre de Gewürztraminer		24 €
Escargots Bourguignonne	½ DZ	12 €
	1 DZ	18 €
Cuisses de grenouilles sautées à l'ail	½ DZ	16 €
	1 DZ	26 €
Pour les enfants : Schnitzel de poulet & frites		15 €
Fines tagliatelles, sauce crème au jambon cuit		10 €

Trous normands

Sorbet poire arrosé à la Williams	5,8 €
Sorbet coing -f. passion arrosé au Gin Tolmann's	5,8 €
Sorbet -framboise-mirabelle arrosé à la Mirabelle	5,8 €

Poissons entrée / plat

Feuilleté du Pêcheur garni de lotte, dorade et gambas sautées sauce homardine	26 €	36 €
Duo de Sandre rôti sur peau & dos de cabillaud sur asperges vertes au truffes, sauce Crémant	25 €	34 €
Croustillant de dorade sébaste aux champignons des bois sauce Crémant à la ciboulette	25 €	34 €
Trio de poissons sautées sur fines tagliatelles sauce homardine (lotte, dorade Sébaste, saumon)	/	37 €
Variation de poissons sautés en nage de curry rouge – lait de coco sur lit de légumes (2 gambas, sandre et saumon)	/	34 €
Cassolette de poissons & fruits de mer aux fines herbes (2 pers.) <i>Homard, gambas, St. Jacques, lotte, bar... servi en cocotte</i>		82 €
Végétarien : Feuilleté aux champignons des bois en couronne de légumes		26 €

Viandes & Gibiers

Suprême de pintade sur fines tagliatelles aux champignons des bois		28 €
Mignon de veau sur asperges vertes, sauce crème aux morilles		33 €
Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert (2 pers.)	200g / pers.	58€
	300g / pers	68€
Entrecôte grillée, Béarnaise & poivre vert	250gr	28 €
Tagliata de filet de bœuf, Frites & salade au balsamique – noisette		31 €
Cassolette de rognons de veau relevée à la moutarde « à l'ancienne »		24 €
Noix de chevreuil rôti au romarin, sauce crème aux champignons des bois		30 €
Filet de jeune cerf rosé, jus aux mûres		34 €
Civet de chevreuil au vin rouge		24 €

garniture gibier : croquettes de nouilles, chou rouge et légumes d'automne

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.

Desserts

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS		14 €
ASSORTIMENT GOURMAND (Vacherin glacé, crème brûlée, tiramisu, sorbet coing-f. passion)		13 €
TIRAMISU AU SPÉCULOSE & sorbet mandarine		13 €
APPLE-PIE TIÈDE nougat glacé aux noix & glace vanille		13 €
SORBETS D'AUTOMNE arrosés à la Mirabelle (poire / framboise-mirabelle / coing-f. passion)		12 €
CHOU GOURMAND fourré à la glace vanille et sorbets poire et f. exotiques accompagné de sauce au chocolat chaud		13 €
CRÈME CAMEL à la noix de coco - rhum & sorbet aux fruits exotiques		10 €
Assiette de fruits frais		10 €
Vacherin glacé, coulis framboise		9,5 €
Dame Blanche		9,5 €
Café gourmand		13 €
Coupe Glacé	2 boules	6,2 €
	3 boules	8,8 €
<i>Parfums</i> : vanille Bourbon / chocolat / fruits exotiques poire / framboise-mirabelle / coing-f. passion / mandarine / kiwi / fraise		
Gewürztraminer	verre 7 cl	5,5 €
Irish Coffee		9,2 €
Café Steinmetz (café flambé au Quetsch et garni de chantilly)		8,8 €

Proposition du Chef

Cappuccino de potiron muscat & Espuma marron-Whisky

ou

Oxtail clair au Sherry



LES DÉLICIES DE LA MER sur lit de fenouil aux agrumes
(avec St. Jacques, Pulpo et Gambas sautées)

ou

Duo de Sandre rôti sur peau & dos de Cabillaud
sur asperges vertes aux truffes & sauce Crémant



Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert

ou

Noix de Chevreuil rôtie au romarin
sauce crème aux champignons des bois, garniture d'automne



ASSORTIMENT GOURMAND (Vacherin glacé, crème brûlée, tiramisu, sorbet coing-f. passion)

ou

TIRAMISU AU SPÉCULOSE & sorbet mandarine

ou

APPLE-PIE TIÈDE nougat glacé aux noix & glace vanille

(avec sorbet +5,8€)

avec soupe : 72 €

sans soupe : 64 €

Menu Végétarien

Cappuccino de potiron muscat & Espuma marron-Whisky



Crottins de chèvres gratinés au miel
mesclun de salade au Balsamique - noisette



Feuilleté aux champignons des bois, en couronne de légumes



Dessert au choix

avec 1^{ère} entrée: 60 €

sans 1^{ère} entrée: 52 €

Menu Dégustation

Tagliata de filet de bœuf grillé

ou

Pulpo & St. Jacques sur avocat et fenouil aux agrumes



Médailon de lotte rôti

sauce homardine & pointes d'asperges vertes



Sorbet coing – f. passion arrosé au Gin Tolmann's



Filet de jeune cerf, jus aux mûres
garniture d'automne

ou

Croustillant à la dorade sébaste & champignons des bois
sauce Crémant à la ciboulette



Les gourmandises du Pâtissier-Glacier

82 €

Le menu dégustation est servi de préférence
par table entière