

à la carte

Entrées

Cappuccino au potiron muscat & Espuma marron-Whisky		11 €
Kiermesbritt revisitée (fines pâtes aux truffes & œuf de caille)		12 €
Soupe poisson parfumée au safran, rouille & croûtons à l'ail		18 €
Crottins de chèvre gratinés au miel, chutney tomate - pomme mesclun de salade à l'huile noisette		19 €
Cocktail aux crevettes grises & gambas sautées		22 €
Homard tiède à l'orange & St. Jacques snackées fine salade de chou blanc à la mandarine		26 €
Tagliata de filet de Bœuf grillé (120g)		19 €
Steak de cerf façon Tagliata (120 gr)		19 €
Planchette d'automne aux gigolettes de cailles rôties au Balsamique jambon de sanglier & crottin de chèvre au miel		23 €
Escargots Bourguignonne	½ DZ	13 €
	1 DZ	19 €
Cuisses de grenouilles sautées à l'ail	½ DZ	17 €
	1 DZ	27 €
Pour les enfants : Schnitzel de poulet & frites		16 €
Fines tagliatelles, sauce crème au jambon cuit		12 €

Trous normands

Sorbet poire arrosé à la Williams	6,5 €
Sorbet coing-fruit passion arrosé au Gin Tolmann's	6,5 €
Sorbet framboise-mirabelle arrosé à la Mirabelle	6,5 €

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.

Poissons

entrée / plat

Feuilleté aux St. Jacques et gambas sautées sauce crème à l'ail	26 €	36 €
Duo de sandre rôti sur peau & dos de cabillaud sur légumes au safran, sauce Crémant	25 €	34 €
Croustillant de bar aux truffes sauce Crémant	26 €	35 €
Dos de cabillaud piqué aux morilles sur mousseline de p.d.t. sauce Crémant	23 €	32 €
Trio de poissons sautées sur fines tagliatelles sauce homardine (saumon et 2 poissons blancs)	/	39 €
Fines tagliatelles aux cèpes garnies de bar et gambas sautées	/	35 €
Cassolette de poissons & fruits de mer aux fines herbes (2 pers.) <i>Homard, gambas, St. Jacques, sandre, bar,...</i> servi en cocotte		86 €
<u>Végétarien</u> : Cannelloni aux champignons des bois et pannais légumes d'automne et crème au Pesto		29 €

Viandes

Suprême de poulet fermier sur fines tagliatelles, sauce morilles		31 €
Mignon de veau, sauce crème aux morilles		34 €
Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert (2 pers.)	200g / pers.	64€
	300g / pers	78€
Entrecôte grillée, Béarnaise & poivre vert	250g	30 €
Tagliata de filet de bœuf, Frites & salade au balsamique – noisette		32 €
Gigolettes de cailles rôties au Balsamique & Tagliata de bœuf		34 €
Cassolette de rognons de veau relevée à la moutarde « à l'ancienne »		25 €
Filet de cerf sur fines tagliatelles aux cèpes, sauce Poivrade		36 €
Noix de chevreuil rôti au romarin, sauce crème aux champignons des bois		32 €
Civet de chevreuil au vin rouge		27 €
<u>garniture chevreuil</u> : croquettes de nouilles, chou rouge et légumes d'automne		

Desserts

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS		15 €
ASSORTIMENT GOURMAND (Vacherin glacé, crème brûlée, Tiramisu, sorbet framboise-mirabelle)		15 €
TIRAMISU légèrement parfumé au spéculos & sorbet coing – fruit passion		14 €
SOUFFLÉ CHAUD AU CHOCOLAT & glace Stracciatella		14 €
SORBETS D'AUTOMNE arrosés à la Mirabelle (poire / framboise-mirabelle / coing-f. passion)		14 €
CRÊPES SUZETTE flambées en salle & glace vanille Bourbon		15 €
Assiette de fruits frais		11 €
Vacherin glacé, coulis framboise		10,5 €
Dame Blanche		10,5 €
Café gourmand		14 €
Coupe Glacé	2 boules	6,6 €
	3 boules	9,5 €
<i>Parfums</i> : vanille Bourbon / chocolat / Stracciatella / fruits exotiques / kiwi poire / framboise-mirabelle / coing-fruit exotique / framboise- cerise griotte / fraise		
Gewürztraminer	verre 7 cl	5,8 €
Irish Coffee		9,5 €
Café Steinmetz (café flambé au Quetsch et garni de chantilly)		9 €

Proposition du Chef

Cappuccino au potiron muscat & Espuma marron-Whisky

ou

Kiermesbritt revisitée (fines pâtes aux truffes & œuf de caille)



Homard tiède à l'orange & St. Jacques snackées
fine salade au chou blanc à la mandarine

ou

Duo de sandre rôti sur peau & dos de cabillaud
légumes au safran, 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 framboise-mirabelle)

ou

TIRAMISSU légèrement parfumé au spéculos
& sorbet coing-fruit passion

ou

SOUFFLÉ CHAUD AU CHOCOLAT & glace Stracciatella

(avec sorbet +6,5€)

avec soupe : 78 €

sans soupe : 69 €

Menu Végétarien

Cappuccino au potiron muscat & Espuma marron-Whisky



Crottins de chèvre gratinés au miel, mesclun de salade au Balsamique - noisette



Cannelloni aux champignons des bois et pannais
légumes d'automne et crème au Pesto



Dessert au choix

avec 1^{ère} entrée: 68 €

sans 1^{ère} entrée: 59 €

Menu Dégustation

« *Sélection Gourmande* »

Homard tiède à l'orange & St. Jacques snackée



Pavé de sandre rôti sur peau
sur légumes au safran, sauce Crémant



Sorbet coing – f. passion arrosé au Gin



Médailillon de cerf, sauce poivrade
sur fines tagliatelles aux cèpes

ou

Tagliata de boeuf
& gigolettes de cailles rôties au Balsamique



Les gourmandises du Pâtissier-Glacier

89 €

Le menu dégustation est servi de préférence
par table entière