

# à la carte

## Entrées

Cappuccino à la crème d'asperge & Espuma aux écrevisses		12 €
Kiermesbritt revisitée (fines pâtes aux truffes & œuf de caille)		13 €
Soupe poisson parfumée au safran, rouille et croûtons à l'ail		19 €
Gambas sauvages sautées à l'ail, mesclun de salade		24 €
Cocktail à la chair de crabes & St. Jacques sautées Papaye en salade et coulis		26 €
Les gourmandes du Pêcheur aux agrumes, mesclun de salade (Lotte, gambas et St. Jacques sautées, cocktail à la chair)		28 €
Bonbons tièdes à la ricotta & chutney de mangue, mesclun de salade		19 €
Planchette Landaise (croustillant tiède à la langue de veau aux truffes, foie gras, jambon cru M.N.)		24 €
Foie gras de canard maison & chutney poire accompagné de brioche toastée et verre de Gewürztraminer		26 €
Cuisses de grenouilles sautées à l'ail	½ DZ	16 €
	1 DZ	28 €
<b>Pour les enfants :</b> Schnitzel de poulet & frites		16 €
Fines tagliatelles, sauce crème au jambon cuit		11 €

## Trous normands

Sorbet poire arrosé à la Williams	7 €
Sorbet rhubarbe-fraise arrosé au Gin Tolmann's	7 €
Sorbet framboise-mirabelle arrosé à la Mirabelle	7 €

### 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

	entré	/	plat
Duo de Sandre rôti sur peau & ravioles aux cèpes sauce Crémant & émulsion à l'ail d'ours	28 €		40 €
Dorade Sébaste & St. Jacques sur jeunes épinards et vongolé	28 €		40 €
Médaille de lotte rôti au thym sauce homardine	30 €		/
Trio de poissons sautées sur fines tagliatelles sauce homardine (lotte, dorade Sébaste, saumon)		/	40 €
Variation de poissons sautés en nage de curry rouge – lait de coco sur lit de légumes (2 gambas, poisson blanc et saumon)		/	38 €
Cassolette de poissons & fruits de mer aux fines herbes (2 pers.) <i>Homard, gambas, St. Jacques, lotte, sandre, dorade... servi en cocotte</i>			90 €

## Asperges blanches & Hollandaise accompagné de :

Jambon cru M.N.	17 €		30 €
Saumon mariné maison (fumé si désiré)	19 €		33 €
Végétarien aux morilles fraîches, sauce ail d'ours	20 €		34 €
Dorade au saumon fumé façon « Saltimbocca »	24 €		39 €
Saltimbocca de veau, jus à la sauge			38 €

## Viandes

Duo d'agneau ; Couronne à la Provençale, jus au vin rouge & croustillant d'épaule moelleuse aux parfums orientaux			38 €
Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert (2 pers.)	200g / pers.		66€
	300g / pers		80€
Tagliata de filet de bœuf, frites & salade au balsamique – noisette			34 €
Filet de Cheval grillé, jus Balsamique aux poivrons grillés, frites			36 €
Cassolette de rognons de veau relevée à la moutarde « à l'ancienne »			26 €
Suprême de pintade fermière sur fines tagliatelles aux truffes			34 €
Suprême de pintade fermière sur légumes au curry rouge – lait de coco			30 €
<b>Végétarien</b> : Tofu fumé sur légumes, sauce curry rouge – lait de coco			26 €

# Desserts

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS		16€
ASSORTIMENT GOURMAND (Vacherin glacé, crème brûlée, entremet f. passion- chocolat blanc, sorbet f. exotique)		16€
ENTREMET FRUIT PASSION – CHOCOLAT BLANC Valrhona & les fraises ROMANOFF – glace vanille Bourbon		15 €
mini BURGER GLACÉS aux parfums printaniers (sorbet rhubarbe / sorbet framboise-griotte / crèmeux à l’ananas)		15 €
SOUFFLÉ CHOCOLAT CHAUD & glace Straciatella		15 €
Assiette de fruits frais		12 €
Vacherin glacé, coulis framboise		12 €
Dame Blanche		12 €
Café gourmand		15€
Coupe Glacé	2 boules	7,2€
	3 boules	10,4€
<i>Parfums</i> : vanille Bourbon / chocolat / Straciatella / fruits exotiques / kiwi poire / framboise-mirabelle / rhubarbe-fraise / framboise- cerise griotte / fraise		
Gewürztraminer	verre 7 cl	6,5 €
Irish Coffee		10,5 €
Café Steinmetz	(café flambé au Quetsch et garni de chantilly)	10 €

# Proposition du Chef

Cappuccino à la crème d'asperge & Espuma aux écrevisses

ou

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



Les gourmandises du Pêcheur aux agrumes  
(lotte, gambas et St. Jacques sautées, cocktail à la chair de crabes)

ou

Duo de Sandre rôti sur peau & ravioles aux cèpes  
sauce Crémant & émulsion à l'ail d'ours



Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert

ou

Duo d'Agneau ; Couronne à la Provençale, jus au vin rouge  
& croustillant d'épaule moelleuse aux parfums orientaux



## ASSORTIMENT GOURMAND

(Vacherin glacé, crème brûlée, entremet f. passion-chocolat blanc, sorbet f. exotiques)

ou

ENTREMET FRUIT PASSION-CHOCOLAT BLANC Valrhona  
& fraises ROMANOFF – glace vanille Bourbon

ou

BURGER GLACÉS (sorbets rhubarbe & framboise-griotte / crémeux ananas)

(avec sorbet +7 €)

avec soupe : 83 €

sans soupe : 73 €

# Menu Végétarien

Wok de légumes au curry rouge – lait coco



Bonbons tièdes à la ricotta & chutney de mangue  
mesclun de salade



Asperges blanches aux morilles, Hollandaise & sauce ail d'ours  
pommes grenailles



Dessert au choix

avec 1<sup>ère</sup> entrée: 75 €

sans 1<sup>ère</sup> entrée: 65 €

# Menu Dégustation

Foie Gras maison  
& croustillant à la langue de veau aux truffes

ou

Cocktail à la chair de crabes & St. Jacques sautées



Médailon de lotte, sauce ail d'ours  
sur asperges aux morilles & Hollandaise



Sorbet rhubarbe-fraise arrosé au Gin Tolmann's



Couronne d'agneau à la Provençale  
jus au vin rouge

ou

Filet de cheval grillé  
jus Balsamique aux poivrons grillés  
(ou Tournedos de bœuf)



Les gourmandises du Pâtissier-Glacier

94 €

Le menu dégustation est servi de préférence  
par table entière