

à la carte

Entrées

Cappuccino au potiron muscat & Espuma marron-Whisky		12 €
Kiermesbritt revisitée (fines pâtes aux truffes & œuf de caille)		13 €
Soupe poisson parfumée au safran, rouille & croûtons à l'ail		19 €
Croustillant au Camembert de Berdorf – chutney pêches		19 €
Tataki de thon rouge au sésame & parfums d'Asie		20 €
Les gourmandises d'automne (Tataki de thon / Gambas sautée / croustillant au camembert)		27 €
Tartare de bœuf coupé au couteau, mesclun de salade au Parmesan		21 €
S U R F & T U R F (tartare de bœuf & 2 gambas sautées)		24 €
Homard tiède à l'orange, mesclun de salade		30 €
Escargots Bourguignonne	½ DZ	13 €
	1 DZ	19 €
Cuisses de grenouilles sautées à l'ail	½ DZ	16 €
	1 DZ	28 €
<u>Pour les enfants</u> : Schnitzel de poulet & frites		16 €
Fines tagliatelles, sauce crème au jambon cuit		12 €

Trous normands

Sorbet poire arrosé à la Williams	7 €
Sorbet coing-fruit passion arrosé au Gin	7 €
Sorbet framboise-mirabelle arrosé à la Mirabelle	7 €

Poissons

entrée / plat

Croustillant de bar aux cèpes sauce Crémant	26 €	36 €
Duo du Pêcheur ; sandre & truite saumonée sauce crème aux fines herbes	28 €	40 €
Médailillon de lotte rôti sur lit de jeunes épinards sauce homardine	30 €	/
Trio de poissons sautées sur fines tagliatelles sauce homardine (lotte, dorade, truite saumonée)	/	40 €
Dorade Sébaste & Gambas, galette de riz au sésame sauce curry rouge – lait de coco	/	38 €
Cassiolette de poissons & fruits de mer aux fines herbes (2 pers.) <i>Homard, gambas, lotte, dorade, bar,... servi en cocotte</i>		90 €
<u>Végétarien</u> : Tarte Tatin aux poireaux & polenta au Comté mesclun de salade		28 €

Viandes

Veau façon Tagliata, cèpes, polenta au Comté		36 €
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 €
Tartare de Bœuf, frites & salade		34 €
Filet de Cheval grillé, jus Balsamique aux poivrons grillés, frites		36 €
Cassiolette de rognons de veau relevée à la moutarde « à l'ancienne »		26 €
Suprême de poulet fermier sur fines tagliatelles aux cèpes		32 €
Suprême de poulet fermier, sauce curry rouge – lait de coco		31 €

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		16 €
ASSORTIMENT GOURMAND (Vacherin glacé, crème brûlée, Pavlova, sorbet poire)		16 €
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT & glace abricot-caramel		15 €
PAVLOVA aux fruits exotiques & sorbet framboise-griotte (meringue avec une crème légère, garnie de fruits exotiques)		15 €
SORBETS D'AUTOMNE arrosé à la Mirabelle (parfums : poire / framboise-mirabelle / coing-fruit passion)		15 €
Assiette de fruits frais		12 €
Brésilienne glacée, coulis mangue		12 €
Vacherin glacé, coulis framboise		12 €
Dame Blanche		12 €
Café gourmand		15 €
Coupe Glacé	2 boules	7,2 €
	3 boules	10,4 €
<u>Parfums</u> : vanille Bourbon / chocolat / abricot-caramel / fruits exotiques / kiwi poire / framboise-mirabelle / coing-fruit passion / 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 au potiron muscat & Espuma marron-Whisky

ou

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



Les Gourmandises d'automne

(Tataki de Thon rouge / gambas / croustillant camembert)

ou

Homard tiède à l'orange, mesclun de salade

ou

Duo du Pêcheur, sandre & truite saumonée
sauce crème aux fines herbes



Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert

ou

Veau façon Tagliata, cèpes, polenta au Comté



ASSORTIMENT GOURMAND

(Vacherin glacé, crème brûlée, Pavlova, sorbet poire)

ou

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT & glace abricot-caramel

ou

PAVLOVA aux fruits exotiques

(meringue avec une crème légère, garnie de fruits exotiques)

(avec sorbet +7 €)

avec soupe : 84 €

sans soupe : 74 €

Menu Végétarien

Cappuccino au potiron muscat & Espuma marron-Whisky



Nem Vietnamiens aux Shiitake sur lit de légumes
Sauce curry rouge – lait de coco



Tarte Tatin aux poireaux & polenta au Comté, mesclun salade



Dessert au choix

avec 1^{ère} entrée: 70 €

sans 1^{ère} entrée: 60 €

Menu Dégustation

« *Sélection d'Automne* »

Homard tiède à l'orange sur fenouil aux agrumes



Médailillon de lotte rôti sur lit de jeunes épinard
sauce homardine



Sorbet coing – fruit passion arrosé au Gin



Tournedos de Bœuf ROSSINI
jus Porto-Truffes

ou

Tagliata de veau garni de cèpes
Polenta au Comté, jus au Balsamique



PAVLOVA aux fruits exotiques
& sorbet framboise – cerise griotte

94 €

Le menu dégustation est servi de préférence
par table entière