

# à la carte

## Entrées

Cappuccino au potiron muscat & Espuma marron-Whisky		12 €
Kiermesbritt revisitée (fines pâtes aux truffes & œuf de caille)		14 €
Soupe poisson parfumée au safran, rouille & croûtons à l'ail		19 €
Croustillant au Camembert de Berdorf aux poires et truffes		20 €
Gambas sautées à l'ail sur fenouil aux agrumes, mesclun de salade		25 €
Les gourmandises d'automne (St. Jacques sautée / foie gras / croustillant au camembert)		29 €
Tartare de bœuf & os à la moelle rôtie, mesclun de salade		22 €
SURF & TURF (tartare de bœuf & 2 gambas sautées)		25 €
Foie gras de canard maison & chutney de poire accompagné de brioche toastée et verre de Gewürztraminer		27 €
Escargots Bourguignonne	½ DZ	14 €
	1 DZ	20 €
Cuisses de grenouilles sautées à l'ail	½ DZ	17 €
	1 DZ	30 €
<b>Pour les enfants</b> : Schnitzel de poulet & frites		17 €
Fines tagliatelles, sauce crème au jambon cuit		12 €

## Trous normands

Sorbet poire arrosé à la Williams	7,2 €
Sorbet coing-fruit passion arrosé au Gin	7,2 €
Sorbet framboise-mirabelle arrosé à la Mirabelle	7,2 €

## Poissons

entrée / plat

Feuilleté aux Gambas & St. Jacques sauce crème à l'ail	29 €	41 €
Saumon d'Écosse rôti sur peau, émulsion aux herbes sur lit de riz noir aux fèves de marrais	26 €	36 €
Turbot & Bar meunière sur lit de girolles sauce Crémant & émulsion aux herbes	30 €	42 €
Médaille de lotte rôti au thym sauce homardine	32 €	44 €
Trio de poissons sautées sur fines tagliatelles sauce homardine (lotte, dorade, truite saumonée)	/	42 €
Cassiolette de poissons & fruits de mer aux fines herbes (2 pers.) <i>Homard, gambas, lotte, saumon, bar,...</i> servi en cocotte		92 €
<b>Végétarien</b> : Feuilleté aux champignons des bois riz noir aux fèves de marrais, légumes d'automne		33 €

## Viandes

Mignon de veau, sauce crème aux morilles		38 €
Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert (2 pers.)	200g / pers.	68 €
	300g / pers	82 €
Tagliata de filet de bœuf, frites & mesclun de salade		35 €
Tartare de Bœuf & os à la moelle rôtie, frites & mesclun de salade		35 €
Cassiolette de rognons de veau relevée à la moutarde « à l'ancienne »		27 €
Saltimbocca de marcassin sur tombée de p.d.t, jus au vin rouge,		34 €
Suprême de pintade fourré aux parfums d'automne, jus au Porto (champignons « pie de mouton », potiron, persil, noisettes)		35 €
Suprême de pintade sur fines tagliatelles, sauce crème aux morilles		34 €

### 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, Tiramisu, sorbet coing-fruit passion)		16 €
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT & glace Stracciatella		15 €
TIRAMISU AU SPÉCULOS & glace pomme-caramel		15 €
SORBETS D'AUTOMNE arrosé à la Mirabelle (parfums : poire / framboise-mirabelle / coing-fruit passion)		15 €
Assiette de fruits frais		12 €
Panna Cotta garnie de mangue & sorbet aux fruits exotiques		13 €
Vacherin glacé, coulis framboise		12 €
Dame Blanche		12 €
Café gourmand		15 €
Coupe Glacé	2 boules	7,4 €
	3 boules	10,6 €
<i>Parfums</i> : vanille Bourbon / Moca / Stracciatella / chocolat / pomme-caramel / fruits exotiques poire / framboise-mirabelle / coing-fruit passion / framboise- cerise griotte / fraise / kiwi		
Gewürztraminer	verre 7 cl	6.5 €
Irish Coffee		11 €
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  
(St. Jacques / foie gras / croustillant camembert)

ou

Turbot & Bar meunière sur giroles, sauce Crémant & émulsion aux herbes



Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert

ou

Mignon de veau, sauce crème aux morilles

ou

Suprême de pintade aux parfums d'automne, jus au Porto  
(champignons « pied mouton », potiron, persil, noisettes)



ASSORTIMENT GOURMAND  
(Vacherin glacé, crème brûlée, Tiramisu, sorbet coing-fruit passion)

ou

TIRAMISU parfumé au spéculos & glace pomme-caramel

ou

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT & glace Stracciatella

(avec sorbet +7,2 €)

avec soupe : 85 €

sans soupe : 75 €

## Menu Végétarien

Cappuccino au potiron muscat & Espuma marron-Whisky



Croustillant au Camembert de Berdorf aux poires et truffes



Feuilleté aux champignons des bois, émulsion aux herbes  
sur lit de riz noir aux fèves & légumes d'automne



Dessert au choix

avec 1<sup>ère</sup> entrée: 74 €

sans 1<sup>ère</sup> entrée: 64 €

# Menu Dégustation

## « Sélection d'Automne »

Foie gras maison  
croustillant Camembert aux poires et truffes



Médaille de lotte rôti au thym  
sauce homardine



Sorbet coing – fruit passion arrosé au Gin Jinzu



TAGLIATA de bœuf  
sélection de légumes & mesclun de salade

ou

Suprême de pintade aux parfums d'Automne  
jus au Porto (champignons « pied mouton », potiron, persil, noisettes)



Assortiment gourmand du Pâtissier-Glacier

95 €

Le menu dégustation est servi de préférence  
par table entière