



## 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 €
Pavé de sandre rôti sur peau, émulsion aux herbes sur lit de riz noir aux fèves de marrais	28 €	39 €
Sandre & Gambas sautée raviole aux écrevisses, sauce homardine	29 €	40 €
Médaille de lotte rôti au thym, sauce homardine	32 €	44 €
Trio de poissons sautées sur fines tagliatelles sauce homardine (lotte, sandre, saumon)	/	42 €
Cassolette de poissons & fruits de mer aux fines herbes (2 pers.) <i>Homard, gambas, lotte, saumon, bar,... servi en cocotte</i>		92 €
<b>Végétarien</b> : Feuilleté aux champignons des bois riz noir aux fèves de marrais, légumes d'automne		33 €

## Viandes

Suprême de pintade sur fines tagliatelles, sauce crème aux morilles		34 €
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 €
Cassolette de rognons de veau relevée à la moutarde « à l'ancienne »		27 €
Filet de jeune cerf, sauce Poivrade		39 €
Noix de chevreuil rôtie au romarin, sauce crème aux champignons des bois		35 €
Civet chevreuil traditionnel au vin rouge		29 €
<u>Garniture gibier</u> : 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		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

Sandre & Gambas sautée, raviole aux écrevisses, sauce homardine



Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert

ou

Noix de chevreuil rôtie au romarin, sauce crème aux champignons des bois



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

Filet de jeune cerf  
sauce Poivrade, garniture d'automne



Assortiment gourmand du Pâtissier-Glacier

95 €

Le menu dégustation est servi de préférence  
par table entière