

à la carte

Entrées

Cappuccino à la crème de carotte & Espuma noix de coco		12,5€
Consommé de Bœuf garni de mini ravioles veau - morilles		15 €
Soupe poisson parfumée au safran, rouille et croûtons à l'ail		20 €
Croustillants de scampi au basilic, chutney mangue, mesclun salade		25 €
Carpaccio de bœuf garni de fricassée de scampi poêlés à l'ail d'ours		24 €
Carpaccio de bœuf traditionnel (Parmesan & roquette)		19 €
Croustillant au camembert de Berdorf aux truffes et poires, mesclun salade		21 €
Trilogie gourmande au foie gras maison, St. Jacques sautée aux truffes & croustillant au camembert - truffé		30 €
Foie gras de canard maison & chutney de poire accompagné de brioche toastée et verre de Gewürztraminer		28 €
Escargots Bourguignonne	½ DZ	14,5€
	1 DZ	21 €
Cuisses de grenouilles sautées à l'ail	½ DZ	17,5€
	1 DZ	31 €
Pour les enfants : Schnitzel de poulet & frites		17 €
Fines tagliatelles, sauce crème au jambon cuit		13 €

Trous normands

Sorbet poire arrosé à la Williams	7,5 €
Sorbet framboise-mirabelle arrosé à la Mirabelle	7,5 €
Granité myrtille-Gin sur lit de fruits rouges	7,5 €

Poissons

	entrée	/	plat
Feuilleté du Pêcheur garni de poissons blanc et scampi sauce homardine	31 €		43 €
Duo de Sandre & Skrei sauce Crémant aux pistils de safran	30 €		42 €
Pavé de saumon d'Écosse rôti sur peau risotto crémeux à l'ail d'ours	26 €		36 €
St. Jacques & scampi sur risotto crémeux à l'ail d'ours sauce homardine	28 €		38 €
Trio de poissons sautées sur fines tagliatelles sauce homardine (sandre, dorade, saumon)		/	42 €
Variation de poissons sautés en nage de curry rouge – lait de coco sur lit de légumes (2 scampi, poisson blanc et saumon)		/	40 €
Cassiolette de poissons & fruits de mer aux fines herbes (2 pers.) <i>Homard, scampi, St. Jacques, dorade, sandre, cabillaud...</i>			94 € <i>servi en cocotte</i>
Végétarien : Risotto crémeux à l'ail d'ours couronne de légumes et champignons			30 €
Tofu fumé sur légumes, sauce curry rouge – lait de coco			27 €

Viandes

Couronne d'agneau à la Provençale, jus au vin rouge			45 €
Saltimbocca de veau, jus à la sauge, polenta crémeuse			35 €
Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert (2 pers.)	200g / pers.		70 €
	300g / pers		84 €
Tagliata de filet de bœuf, frites & salade au vinaigre de vin rouge			37 €
Tournedos de bœuf ROSSINI au foie gras sauté, jus Porto-truffes			42 €
Filet de Cheval grillé, jus Balsamique aux poivrons grillés, frites			39 €
Cassiolette de rognons de veau relevée à la moutarde « à l'ancienne »			28 €
Suprême de pintade fermière sur fines tagliatelles aux truffes			35 €
Suprême de pintade fermière sur légumes au curry rouge – lait de coco			32 €

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		16,5€
ASSORTIMENT GOURMAND (Vacherin glacé, crème brûlée, entremet f. passion, sorbet framboise-griotte)		16,5 €
ENTREMET F. Passion – Chocolat Blanc VALRHONA & sorbet fruits exotiques		15,5 €
PYRAMIDE GLACÉE « Black & White » & caramel au beurre salé		15,5 €
CRÊPE SUZETTE flambée en salle & glace vanille Bourbon		17,5 €
Assiette de fruits frais		12,5 €
Vacherin glacé, coulis framboise		12,5 €
Dame Blanche		12,5 €
Café gourmand		15,5 €
Coupe Glacé	2 boules	7,6 €
	3 boules	10,9 €
<i>Parfums</i> : vanille Bourbon / chocolat / moca / fruits exotiques / kiwi poire / framboise-mirabelle / framboise- cerise griotte / fraise		
Gewürztraminer	verre 7 cl	6.8 €
Irish Coffee		11,5 €
Café Steinmetz (café flambé au Quetsch et garni de chantilly)		10,5 €

Proposition du Chef

Cappuccino à la crème de carotte & Espuma noix coco

ou

Consommé de Bœuf garni de mini ravioles veau - morilles



Trilogie gourmande au foie gras,
St. Jacques sautée & croustillant au camembert - truffé

ou

Duo de Sandre & Skrei
sauce Crémant aux pistils de safran



CHATEAUBRIAND rôti au four, Béarnaise & poivre vert

ou

SALTIMBOCCA de veau, jus à la sauge, polenta crémeuse



ASSORTIMENT GOURMAND

(Vacherin glacé, crème brûlée, entremet f. passion, sorbet framboise-griotte)

ou

ENTREMET F. Passion – Chocolat Blanc VALRHONA
& sorbet fruits exotiques

ou

PYRAMIDE GLACÉE « Black & White » caramel au beurre salé

(avec sorbet +7,5 €)

avec soupe : 87 €

sans soupe : 77 €

Menu Végétarien

Cappuccino à la crème de carotte & Espuma noix coco



Croustillant au camembert de Berdorf aux truffes et poires
mesclun de salade



Risotto crémeux à l'ail d'ours
couronne de légumes et champignons



Dessert au choix

avec 1^{ère} entrée: 76 €

sans 1^{ère} entrée: 65 €

Menu Dégustation

Foie Gras maison
& croustillant de camembert truffé

ou

Croustillants de scampi au basilic, chutney mangue



Duo de sandre & Skrei
sauce Crémant aux pistils de safran



Granité myrtille – Gin sur lit de fruits rouges



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

100 €

Le menu dégustation est servi de préférence
par table entière