

à la carte

Entrées

Cappuccino au potiron muscat & Espuma marron-Whisky		12,5 €
Kiermesbritt revisitée (fines pâtes aux truffes & œuf de caille)		14,5 €
Soupe poisson parfumée au safran, rouille & croûtons à l'ail		20 €
Crottins de chèvres gratinés au miel, figue rôtie, mesclun de salade		22 €
Croustillant tiède à la ricotta – chutney mangue, mesclun salade		19 €
Duo Italien ; Jambon cru San Daniele & croustillant ricotta - mangue		23 €
Les Gourmandises d'automne (Foie gras maison, suprême de caille et St. Jacques sautées)		29 €
Tartare de bœuf coupé au couteau, mesclun de salade au Parmesan		23 €
S U R F & T U R F (tartare de bœuf & 2 gambas sautées)		26 €
Gambas sautées à l'ail, mesclun de salade		25 €
Homard tiède à l'orange, mesclun de salade		33 €
Foie gras de canard maison & figue rôtie accompagné de brioche toastée et verre de Gewürztraminer		28 €
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 coing-fruit passion arrosé au Gin	7,5 €
Sorbet granité myrtille-Gin sur lit de fruits rouge	7,5 €

Poissons

entrée / plat

Feuilleté du Pêcheur, sauce fines herbes (2 poissons blancs et gambas sautés)	31 €	43 €
Sandre & ravioles aux cèpes sauce Crémant et émulsion aux herbes	29 €	41 €
St. Jacques sur jeunes épinards & ravioles aux cèpes sauce Crémant et émulsion aux herbes	29 €	41 €
Médailillon de lotte rôti au thym sur jeunes épinards, sauce Homardine	35 €	/
Trio de poissons sautées sur fines tagliatelles sauce homardine (bar, lotte, saumon)	/	43 €
Cassiolette de poissons & fruits de mer aux fines herbes (2 pers.) <i>Homard, gambas, St. Jacques, daurade, bar, lotte,...</i> servi en cocotte		94 €
<u>Végétarien</u> : Ravioles aux cèpes sur lit de jeunes épinards asperges vertes, émulsion aux herbes		32 €

Viandes

Joue de veau moelleuse sur asperges et giroles, jus au thym	38 €
Steak de biche grillé, jus au vin rouge	35 €
Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert (2 pers.)	200g / pers. 70 €
	300g / pers 84 €
Tagliata de filet de bœuf, frites & salade au balsamique – noisette	37 €
Tartare de Bœuf, frites & salade	36 €
S U R F & T U R F à l'Homard & filet de bœuf, asperges, Béarnaise	54 €
Cassiolette de rognons de veau relevée à la moutarde « à l'ancienne »	28 €
Suprême de poulet fermier sur fines tagliatelles, sauce aux morilles	36 €

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		16,5 €
(Vacherin glacé, crème brûlée, mousse chocolat, sorbet poire)		
CRÉMEUX AU CITRON & les fruits rouges		15,5 €
(sorbet framboise – cerise griotte)		
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT NOIR & glace Stracciatella		15,5 €
SORBETS D'AUTOMNE arrosé à la Mirabelle		15,5 €
(parfums : poire / framboise-mirabelle / coing-fruit passion)		
Assiette de fruits frais		12,5 €
Vacherin glacé, coulis framboise		12,5 €
Dame Blanche		12,5 €
Café gourmand		15,5 €
Coupe Glacée	2 boules	7,6 €
	3 boules	10,9 €
<i>Parfums</i> : vanille Bourbon / chocolat / Moca / Stracciatella / fruits exotiques / kiwi poire / framboise-mirabelle / framboise- cerise griotte / fraise / coing-fruit passion		
Gewürztraminer	verre 7 cl	6,8 €
Irish Coffee		12 €
Café Steinmetz	(café flambé au Quetsch et garni de chantilly)	11 €

Proposition du Chef

Cappuccino au potiron muscat & Espuma marron-Whisky

ou

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



Les Gourmandises d'automne

(foie gras maison, suprême de caille et St. Jacques sautées)

ou

Homard tiède à l'orange, mesclun de salade

ou

Sandre & ravioles aux cèpes, sauce Crémant et émulsion aux herbes



Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert

ou

Joue de veau moelleuse sur asperges et girolles, jus au thym



ASSORTIMENT GOURMAND

(Vacherin glacé, crème brûlée, mousse chocolat, sorbet poire)

ou

CRÉMEUX CITRON & les fruits rouges, sorbet framboise-griotte

ou

SOUFFLÉ CHAUD AU CHOCOLAT & glace Stracciatella

(avec sorbet +7,5 €)

avec soupe : 87 €

sans soupe : 77 €

Menu Végétarien

Cappuccino au potiron muscat & Espuma marron-Whisky



Crottins de chèvres gratinés au miel, figue rôtie
mesclun de salade



Ravioles aux cèpes sur lit de jeunes épinards
asperges vertes, émulsion aux herbes



Dessert au choix

avec 1^{ère} entrée: 77 €

sans 1^{ère} entrée: 67 €

« Menu Dégustation »

Foie gras maison & St. Jacques snackée



Médailillon de lotte rôti au thym
sauce Crémant - Safran



Granité myrtille-Gin
sur lit de fruits rouges



S U R F & T U R F

Homard & Filet de boeuf grillé
sur asperges vertes et giroles
Béarnaise & frites de patates douces



Trilogie gourmande du Pâtissier-Glacier

107 €

Le menu dégustation est servi de préférence
par table entière