



## Poissons

entrée / plat

Feuilleté aux Gambas & St. Jacques, sauce crème à l'ail	29 €	41 €
Sandre & ravioles aux champignons des bois sauce Crémant	29 €	41 €
Duo du Pêcheur ; Sandre & Truite saumonée sauce aux fines herbes	29 €	41 €
Médaille de lotte rôti au thym sauce Homardine	35 €	/
Trio de poissons sautés sur fines tagliatelles sauce homardine (sandre, lotte, truite saumonée)	/	43 €
Cassolette de poissons & fruits de mer aux fines herbes (2 pers.) <i>Homard, gambas, St. Jacques, sandre, saumon, lotte,...</i> servi en cocotte		94 €
<u>Végétarien</u> : Ravioles aux champignons des bois émulsion aux salsifis, risotto panais – orge perlé		32 €

## Viandes

Suprême de poulet fermier sur fines tagliatelles, sauce crème aux morilles		36 €
Mignon de veau, sauce crème aux morilles		39 €
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 €
Cassolette de rognons de veau relevée à la moutarde « à l'ancienne »		28 €
Steak de biche grillé, jus aux mûres		36 €
Noix de chevreuil rôti au romarin, jus aux champignons des bois		36 €
Civet chevreuil traditionnel au vin rouge		30 €
<u>Garniture gibier</u> : croquettes de nouilles, risotto panais - orge, 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		16,5 €
ASSORTIMENT GOURMAND (Vacherin glacé, crème brûlée, mousse chocolat, sorbet poire)		16,5 €
MILLEFEUILLE revisité vanille & ganache caramel (glace praliné)		15,5 €
APPLE-PIE tiède & glace vanille Bourbon		15,5 €
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT NOIR & glace Stracciatella		15,5 €
Assiette de fruits frais		12,5 €
Vacherin glacé, coulis framboise		12,5 €
Dame Blanche		12,5 €
Dame Blanche d'Automne aux glaces vanille, praliné, sorbet poire		13,5 €
Café gourmand		15,5 €
Coupe Glacée	2 boules	7,6 €
	3 boules	10,9 €
<i>Parfums</i> : vanille Bourbon / chocolat / Moca / Stracciatella / praliné / fruits exotiques poire / framboise-mirabelle / framboise-cerise griotte / fraise / coing-fruit passion / kiwi		
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

Duo du Pêcheur ; Sandre & truite saumonée, sauce aux fines herbes



Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert

ou

Noix de chevreuil rôtie au romarin, jus aux champignons des bois



ASSORTIMENT GOURMAND

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

ou

MILLEFEUILLE revisité vanille & ganache caramel, glace praliné

ou

APPLE-PIE tiède & glace vanille Bourbon

(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, chicon glacé au Porto rouge  
mesclun de salade à l'huile noisette



Ravioles aux champignons des bois  
émulsion aux salsifis, risotto panais – orge perlé



Dessert au choix

avec 1<sup>ère</sup> entrée: 77 €

sans 1<sup>ère</sup> entrée: 67 €

# « Menu Dégustation »

Foie gras maison & St. Jacques snackée



Médailon de lotte rôti au thym  
sauce Homardine



Granité myrtille-Gin  
sur lit de fruits rouges



Tournedos de bœuf grillée  
Béarnaise & jus Porto-Truffes

ou

Steak de biche grillé  
Jus aux mûres



Trilogie gourmande du Pâtissier-Glacier

96 €

Le menu dégustation est servi de préférence  
par table entière