

à la carte

Entrées

Cappuccino au potiron muscat & Espuma marron-Whisky		13 €
Kiermesbritt revisitée (fines pâtes aux truffes & œuf de caille)		15 €
Soupe poisson parfumée au safran, rouille & croûtons à l'ail		20 €
Crottins de chèvres gratinés au miel, figue rôtie, mesclun de salade		23 €
Croustillant tiède à la ricotta – chutney mangue, mesclun salade		20 €
Duo de saumon d'Écosse mariné et sauté, mesclun de salade		23 €
Fine salade du Pêcheur, vinaigrette balsamique – huile noisette (lotte, bar, saumon, St. Jacques sautés)		30 €
Les Gourmandises d'automne (Foie gras maison, suprême de caille et St. Jacques sautées)		30 €
Tartare de bœuf coupé au couteau, mesclun de salade au Parmesan		24 €
S U R F & T U R F (tartare de bœuf & 2 gros scampis sautés)		27 €
Scampi sautés à l'ail, mesclun de salade		25 €
Foie gras de canard maison & figue rôtie accompagné de brioche toastée et verre de Gewürztraminer		29 €
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	7,6 €
Sorbet framboise-mirabelle arrosé à la Mirabelle	7,6 €
Sorbet granité myrtille-Gin sur lit de fruits rouge	7,6 €

Poissons

entrée / plat

Feuilleté du Pêcheur, sauce fines herbes (2 poissons blancs et 2 scampi sautés)	32 €	44 €
Sandre & dos de Cabillaud sauces Crémant & safran	30 €	42 €
Bar sauté sur jeunes épinards & ravioles aux giroles sauce Crémant-ciboulette	27 €	37 €
Médailillon de lotte rôti au thym sur jeunes épinards, sauce Homardine	36 €	/
Trio de poissons sautés sur fines tagliatelles sauce homardine (bar, lotte, saumon)	/	44 €
Cassiolette de poissons & fruits de mer aux fines herbes (2 pers.) <i>Homard, scampi, St. Jacques, sandre, bar, lotte,...</i> servi en cocotte		98 €
<u>Végétarien</u> : Ravioles aux giroles - oignons printemps asperges vertes, émulsion aux champignons de Paris		33 €

Viandes

Mignon de veau, sauce aux morilles		39 €
Magret de canard rôti au miel, jus aux mûres		36 €
Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert (2 pers.)	200g / pers.	72€
	300g / pers	86€
Tagliata de filet de bœuf, frites & salade traditionnelle		37 €
Tartare de Bœuf, frites & salade traditionnelle		36 €
Cassiolette de rognons de veau relevée à la moutarde « à l'ancienne »		28 €
Suprême de poulet fermier sur fines tagliatelles, sauce morilles		36 €
Suprême de poulet fermier sur tombée potiron, sauce curry rouge-lait coco		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		17 €
(Vacherin glacé, Brésilienne glacée, crème brûlée, mousse chocolat)		
ÉCLAIR GLACÉ aux fruits exotiques		16 €
glaces ; noix coco & banane, sorbet fruits exotiques		
SOUFFLÉ AUX POMMES & glace vanille Bourbon		16 €
Assiette de fruits frais		13 €
SORBETS D'AUTOMNE arrosés à la Mirabelle		14 €
(parfums : poire / framboise-mirabelle / coing-fruit passion)		
Vacherin glacé, coulis framboise		13 €
Dame Blanche		13 €
Café glacé		11 €
Café gourmand		16 €
Coupe Glacée	2 boules	7,8 €
	3 boules	11,2 €
<i>Parfums</i> : vanille Bourbon / chocolat / Moca / praliné / Stracciatella / fruits exotiques / kiwi poire / framboise-mirabelle / framboise- cerise griotte / fraise / coing-passion / noix coco		
Gewürztraminer	verre 7 cl	7 €
Irish Coffee		12,5 €
Café Steinmetz (café flambé au Quetsch et garni de chantilly)		11,5 €
Espresso Martini	à la Vodka Belvedere	12 €

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

Sandre & dos de Cabillaud, sauces Crémant & safran



Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert

ou

Mignon de veau, sauce aux morilles



ASSORTIMENT GOURMAND

(Vacherin glacé, Brésilienne glacée, crème brûlée, mousse chocolat)

ou

ÉCLAIR GLACÉ aux fruits exotiques (coco, banane, f. exotiques)

ou

SOUFFLÉ AUX POMMES & glace vanille Bourbon

(avec sorbet +7,6 €)

avec soupe : 89 €

sans soupe : 78 €

Menu Végétarien

Cappuccino au potiron muscat & Espuma marron-Whisky



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



Ravioles aux girolles – oignons printemps
asperges vertes, émulsion aux champignons de Paris



Dessert au choix

avec 1^{ère} entrée: 79 €

sans 1^{ère} entrée: 68 €

« Menu Dégustation »

Foie gras maison & St. Jacques snackée



Médailлон de lotte rôti au thym
sur jeunes épinards, sauce homardine



Granité myrtille-Gin
sur lit de fruits rouges



Tournedos de bœuf grillé
Jus Porto garni de cèpes



Éclair glacé aux fruits exotiques
(glaces noix coco & banane, sorbet fruits exotiques)

102 €

Le menu dégustation est servi de préférence
par table entière