

Suggestion :

Empfehlung:

Les entrées :

Vorspeisen:

| | |
|--|---------|
| Moules gratinées aux beurre ail In Kräuterbutter überbackene Muscheln | 18.50 € |
| Carpaccio de biche, roquette, cacahouètes, vieux bruges Hirschcarpaccio, Rucola, Erdnüsse, alter Brügger Käse | 18.50 € |
| Coquilles saint jaques poêlé, chicon étuvé, beurre blanc aux truffes Gebratene Jakobsmuscheln, gebratener Chicoree, weiße Butter-Trüffel-Sauce | 22.00 € |
| Ravioli de jarret de bœuf, espouma de foie gras, champignons de nos forêts Ravioli, gefüllt mit fein gewürfelter Rinderhaxe, Entenstopfleber Espouma, Waldpilze | 19.50 € |

Les plats principaux :

Haupt Gerichte :

| | |
|---|---------|
| Côte de faon, lentille, sauce aux fruits des bois Kotelett vom Hirschkalb, Linsen, Sauce mit Waldfrüchten | 30.00 € |
| Filet de barbue poêlé sauce livèche, panais Gebratenes Filet vom Glattbutt, Liebstöckelsauce, Pastinaken | 30.00 € |
| Médaille de biche, garniture du moment, sauce Grand-Veneur Hirschmedaillon, Gemüse der Saison, Sauce nach Oberjägermeister Art | 33.00 € |
| Le filet de râble de lièvre, sauce crème moutarde de Meaux Filet vom Hasenrücken, Grober-Senf-Rahm Sauce | 33.00 € |