

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 €