

## Menu du mois

## Monatsmenü

Moules gratinées aux beurre ail  
In Kräuterbutter überbackene Muscheln

Ou oder

Carpaccio de biche, roquette, cacahouètes, vieux bruges  
Hirschcarpaccio, Rucola, Erdnüsse, alter Brügger Käse

Ou oder

Coquilles saint jaques poêlé, chicon étuvé, beurre blanc aux truffes  
Gebratene Jakobsmuscheln, gebratener Chicoree, weiße Butter-Trüffel-Sauce

Ou oder

Ravioli de jarret de bœuf, espouma de foie gras, champignons de nos forêt  
Ravioli, gefüllt mit fein gewürfelter Rinderhaxe, Entenstopfleber Espouma,  
Waldpilze

\*\*\*\*\*

Côte de faon, lentille, sauce aux fruits des bois  
Kotelett vom Hirschkalb, Linsen, Sauce mit Waldfrüchten

Ou oder

Filet de barbue poêlé sauce livèche, panais  
Gebratenes Filet vom Glattbutt, Liebstöckelsauce, Pastinaken

\*\*\*\*\*

Tout chocolat  
Alles Schokolade

Ou oder

Assiette de fromage  
Käseteller

**Menu avec 1 entrée à 55.00 €**

Menü mit 1 Vorspeise zu

**Menu avec 2 entrées à 68.00 €**

Menü mit 2 Vorspeisen zu