

Entrées / Starters

Millefeuille de Foie Gras, Jambon Serrano et Figs Brioche au Beurre Goose liver with Serrano Ham and Figs, Butter bun (1, 3, 7)	25,50 €
Saumon fume d'Ecosse « Label Rouge » fume par nos soins, Sauce Raifort, Toast Home smoked Salmon, Radish-Sauce, Toast (1, 4, 7)	19,80 €
Vitello Tonnato Cold Veal with Tuna-Sauce (1, 4, 7, 9, 10)	19,50 €

Plats d'Été (Plats Principaux) Summer Dishes

Tartare de Thon épicé au Sésame torréfié et Guacamole Tuna Tatar with Sesame and Guacamole (1, 4, 6, 8, 11, 12)	29,50 €
Salade aux Légumes grillés (Végan) Salad with grilled vegetables (1)	24,50 €
Salade « by DAHM » (Tomates Mozzarella, feuilleté au crottin de chèvre, croquette de Crevettes, carpaccio de Bœuf, mesclun de Salade) (Tomato-Mozzarella, Goat cheese in puff-pastry, shrimps croquette, Beef Carpaccio) (1, 2, 3, 5, 7, 10)	28,50 €
Melon Charentais au Jambon Serrano « Gran Reserva », Melon with Serrano-Ham	22,50 €
Salade du Pêcheur (Saumon fumé, filet de truite fumé, Scampis poêlés, Filet de Dorade) Fisher's Salad with smoked Salmon & smoked trout, Shrimps, grilled sea-bream) (1, 2, 4, 7, 11, 12)	26,00 €

Poissons/ Fishes

Pavé de Thon rouge « mi-cuit », Ecrasée de Pommes aux Amandes, Légumes confit et Sauce Vierge	36,00 €
Red Tuna « mi-cuit », Mashés potatoes with Almonds, Candied vegetables and olive oil Sauce (1, 4, 6, 8, 9)	
Homard entier grillé au Beurre à l'Ail de l'Ours (400 – 500 gr) Grilled Lobster with wild-garlic butter	46,00 €
Turbot rôti, Artichaut violets, Légumes printanier, Sauce Crémant de Luxembourg	38,50 €
Roasted Turbot with violet artichoke, vegetables, sparkling-Wine-Sauce (4, 7, 12)	

Plats / Main Dishes

Châteaubriand de Bœuf grillé au feu du Bois, Sauce Béarnaise découpage à table (à partir de 2 personnes) par pers. :	42,00 €
Double Beef-Filet grilled on wood fire with Béarnaise-Sauce (from 2 persons on) (1, 3, 7, 10, 12) (+ - 35-40 minutes)	
Entrecôte de Bœuf « Simmental » grillé au Feu du Bois, Sauce Béarnaise, Légumes, Pommes Frites	36,00 €
Grilled Sirloin "Simmental", Béarnaise sauce, Vegetables, French Fries (3, 7, 12)	
Cordon Bleu de Veau au fromage Biologique, crème champignons, Pommes Amandines, Primeurs assortis	27,50 €
Veal Escalope with Ham & Bio-Cheese, Mushroom Sauce, Croquettes and Vegetables (1, 3, 7, 8)	

Desserts / Sweet Dishes

Soupe de Fraises à la Cardamome et son Sorbet Strawberry-Soup with Cardamom and Sherbet (8)	13,00 €
Café Gourmand (aux Choix : Espresso, Café, Déca ou Lait Russe) Savoury - Coffee (Espresso or Coffee or Decaf or Café Latte) with a variation of small desserts (1, 3, 5, 7, 8)	16,00 €
Moelleux au Chocolat et boule de Glace à la Vanille Chocolate Cake with Vanilla Ice-Crème (1, 3, 6, 7, 8)	13,00 €
Assortiment de Sorbets et fruits frais Variation of Sherbets with fresh fruits	13,00 €