

Entrées / Starters

Consommé de Bœuf à l'Ancienne Consommé of beef with vegetables and meat (9)	11,00 €
Soupe de Poissons de roche, Fromage, Croûton à l'Ail et Sauce Rouille Fish-Soup with Rouille-Mayonnaise and small garlic-toast (1, 2, 3, 4, 7, 9, 10)	18,50 €
Millefeuille de Foie Gras, Jambon Serrano et Figues Brioche au Beurre Goose liver with Serrano Ham and Figs, Butter bun (1, 3, 7)	28,50 €
Salade aux Scampis et Foie Gras poêlé, Vinaigrette à la Framboise Salad with Prawns and pan-fried Goose-Liver (1, 2, 7)	27,50 €
Noix de St Jacques de Dieppe à la Plancha, Salsifis, Cèleri et Truffe Noir Scallops with Salsify, Celery and black Truffles	29,50 €
Les 6 Huîtres Spécial Gillardeau N° 2 6 Oysters Special « Gillardeau N°2 »	30,00 €

Les Salades

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)	30,50 €
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)	29,50 €

Poissons/ Fishes

Ragoût de Lotte et Homard, Taglierini et Sauce Homardine Monkfish & Lobster stew with Noodles and Lobster sauce (1, 2, 4, 7, 9, 12)	46,00 €
Cassolette de la Mer au Champagne et Safran, Pommes Duchesse (Saumon, rouget, dorade, vive, noix de St Jacques, scampis, palourde) Fish-pan with Champagne and Saffron, Duchesse Potatoes (Salmon, red mullet, dorado, weever, scallops, scampis, clam) (2, 4, 7, 12, 14)	42,00 €

Plats / Main Dishes

Châteaubriand de Bœuf grillé au feu du Bois, Sauce Béarnaise découpage à table (à partir de 2 personnes) par pers. : 46,00 € Double Beef-Filet grilled on wood fire with Béarnaise-Sauce (from 2 persons on) (1, 3, 7, 10, 12) (+- 35-40 minutes)	
Escalope de foie de Veau aux Oignons, Pommes purée Veal Liver with onions and mashed potatoes (1, 7, 9, 12)	24,50 €
Entrecôte de Bœuf « Simmental » grillé au Feu du Bois, Sauce Béarnaise, Légumes, Pommes Frites Grilled Sirloin "Simmental", Béarnaise sauce, Vegetables, French Fries (3, 7, 12)	36,00 €
Civet de Marcassin du Terroir « Grand Veneur », Spätzle, Chou rouge Wild-Boar stew with Cranberries, Spätzle and red cabbage (1, 3, 7, 8, 9, 12)	31,00 €
Suprême de Pigeon fermier rôti, ses cuisses confites, Galette de Pommes de Terre et sauce à la Truffe Roasted Pigeon-breast, candied Pigeon-Leg Potatoes Galettes and Truffle-Sauce (1, 3, 7, 9)	38,00 €
Cordon Bleu de Veau au fromage Biologique, crème champignons, Pommes Amandines, Primeurs assortis Veal Escalope with Ham & Bio-Cheese, Mushroom Sauce, Croquettes and Vegetables (1, 3, 7, 8)	28,50 €

Asperges

	ENTREE	PLAT
Asperges à la Sauce Hollandaise Asparagus with Hollandaise Sauce	€ 21,50.- /	€ 27,50.-
Asperges à la Flamande Asparagus with Butter and hard-boiled Eggs	€ 21,50.- /	€ 27,50.-
Asperges aux Scampis Asparagus with Prawns	€ 25,50.- /	€ 31,50.-
Asperges au Jambon Serrano Asparagus with Serrano Ham	€ 25,50.- /	€ 31,50.-
Asperges au Saumon fumé de notre fumoir Asparagus with home-smoked Salmon	€ 25,50.- /	€ 31,50.-

Desserts / Sweet Dishes

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 €
Strudel aux Pommes accompagné d'une boule de Glace à la Vanille Apple-Strudel with Vanilla Ice-Cream (1, 3, 7, 8)	14,50 €
Crème brûlée à la Vanille, flambé à Table Blazed Vanilla Cream (3, 7)	13,50 €
Assortiments de Sorbets et Fruits frais (Fraises, Mandarine, Cassis et Abricots) Assortment of Sherbets and fresh Fruits (Strawberry, Mandarin, Cassis, Apricot) (8)	13,50 €