

Entrées / Starters

Consommé de Bœuf à l'Ancienne Clear Beef-Soup with vegetables and small sliced beef (7)		14,50 €
Bisque de Homard et sa chair Lobsterbisque with Lobster meat (1, 2, 4, 7, 9)		24,50 €
Millefeuille de Foie Gras d'Oie, Jambon Serrano et Figs Brioche au Beurre Goose liver Terrine with Serrano Ham and Figs, Butter bun (1, 3, 7, 12)		34,00 €
Salade d'Asperges et Fraises, Mousse de Fromage de Chèvre Asparagus and Strawberry Salad, Goat's Cheese Mousse (7)		22,50 €
Duo de Saumon « Crêpe au Saumon et Raifort » & « Purple Graved Lax » Salade, Fenouil, Concombre et Pommes verte Salmon Duo "Crêpe au Saumon et Raifort" & "Purple Graved Lax Salad, Fennel, Cucumber and Green Apple (1, 3, 4, 7, 10)		24,50 €
Surf and Turf „Carpaccio de Boeuf & Gambas sauvage Sauce Curry-Estragon Beef-Carpaccio and wild Gambas, Curry-Tarragon Sauce (2, 3, 7, 10)		24,50 €
	ENTRÉE	PLAT
Asperges à la Sauce Hollandaise Asparagus with Hollandaise Sauce	22,00 €	28,00 €
Asperges à la Flamande Asparagus with Butter and hard-boiled Eggs	22,00 €	28,00 €
Asperges aux Scampis Asparagus with Prawns	26,50 €	33,00 €
Asperges au Jambon Serrano Asparagus with Serrano Ham	26,50 €	33,00 €
Asperges au Saumon fumé de notre fumoir Asparagus with home-smoked Salmon	26,50 €	33,00 €

Végan

Mosaïque d'Asperges, Espuma d'Hollandaise végétal, Salade, jeunes pousses Asparagus Mosaic, vegetable Hollandaise-Foam, Salad, young shoots (1, 6, 9)		29,50 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------

Poissons/ Fishes

Dos de Cabillaud poêlé, Poireaux aux Algues, Sauce au Yuzu Pan-fried Cod fillet, Seaweed Leeks, Yuzu Sauce (2, 7)	38,50 €
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)	30,50 €

Plats / Main Dishes

Coq au Vin jaune et Morilles, Tagliatelles Cock with yellow wine and Morels, Tagliatelle (7, 9, 12)	36,90 €
Filet de Marcassin, Sauce crémeuse au Pleurotes, Polenta et Légumes du moment Young Wild Boar Filet, Creamy sauce with Oyster Mushrooms, Polenta and Vegetables (7, 9, 12)	38,00 €
Tournedos de Bœuf « Simmental » Sauce poivre vert, Pommes Dauphines Beef-Filet with Pepper Sauce, Dauphine Potatoes (1, 7, 9, 12)	42,00 €
Civet de Biche « Grand Veneur », Spätzle, Chou rouge, Pommes au Four et Airelles Jugged Hind with Cranberries, Spätzle and red cabbage (1, 3, 7, 9, 12)	36,00 €
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)	33,50 €

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, 7, 8)	16,50 €
Tarte au Fromage et Oranges, Coulis à la Fraise et Poivre Queues Cheese Tart with Oranges, Strawberry Coulis and Cubeb-Pepper (1, 3, 7, 12)	15,50 €
Mousse au Chocolat blanc au Vodka, Fruits rouges et Sorbet aux Fruits rouges épicés White Chocolate Mousse with Vodka, Red Fruits and Spiced Red Fruit Sorbet (1, 3, 7, 8)	15,50 €