



## Menu

### **Filet de rouget rôti sur une salade tiède de fenouil**

*Gebratenes Rotbarbenfilet auf warmen Fenchelsalat*

\*\*\*

### **Suprême de pintade, sauce aux morilles, purée de pommes de terre et cébette, légumes de la saison**

*Perlhuhn, Morchelsauce, Kartoffel-Frühlingszwiebeln-Püree und Gemüse der Saison*

\*\*\*

### **Granité aux myrtilles et mousse au chocolat blanc**

*Blaubeer-Granita und weisse Schokoladenmousse*

**59 €**



## ENTREES

|                                                                                                                          |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Crème de carottes parfumée au gingembre</b><br><i>Karotten-Suppe mit Ingwer</i>                                       | <b>8,50 €</b>  |
| <b>Tartare de saumon fumé avec guacamole et brioche</b><br><i>Räucherlachs-Tartar mit Guacamole und Brioche</i>          | <b>18,50 €</b> |
| <b>Salade de tomates Grand-Mère avec Burrata</b><br><i>Gemischter Tomatensalat mit Burrata</i>                           | <b>17,00 €</b> |
| <b>Salade fruitée de melon et poire avec fromage bleu</b><br><i>Fruchtiger Melonen-Birnen-Salat mit Blauschimmelkäse</i> | <b>16,00 €</b> |
| <b>Filet de rouget rôti sur une salade tiède de fenouil</b><br><i>Gebratenes Rotbarbenfilet auf warmen Fenchelsalat</i>  | <b>17,00 €</b> |

## PLATS

|                                                                                                                                                                                                                      |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Bouchée à la Reine, pommes frites et salade</b><br><i>Königinpastete, Pommes frites und Salat</i>                                                                                                                 | <b>25,00 €</b> |
| <b>Jambon cru et cuit du pays, pommes frites et salade</b><br><i>Roher und gekochter Schinken, Pommes Frites und Salat</i>                                                                                           | <b>26,50 €</b> |
| <b>Entrecôte de boeuf grillé (250 g), beurre maître d'hôtel, pommes de terre sautées et légumes de la saison</b><br><i>Gegrilltes Entrecôte (250 g), Maître d'hôtel-Butter, Bratkartoffeln und Gemüse der Saison</i> | <b>39,00 €</b> |



**Suprême de pintade, sauce aux morilles, purée de pommes de terre et cébette, légumes de la saison** **32,00 €**

*Perlhuhn, Morchelsauce, Kartoffel-Frühlingszwiebeln-Püree und Gemüse der Saison*

**Filet de maigre rôti sur épinard, sauce au vin blanc, riz légumes de la saison** **32,00 €**

*Gebratenes Adlerfischfilet auf Spinat, Weissweinsauce, Reis und Gemüse der Saison*

**Végétariens / Végétaliens:**

**Soufflé de légumes avec salade**

**28,00 €**

*Gemüsesoufflé mit Salat*

**Menu enfant jusqu'à 12 ans / Kindermenu bis 12 Jahre**

**19 €**

Suppe  
*Potage*

\*\*\*

Petite escalope de poulet, pommes frites **ou**  
Pâtes Bolognese  
*Kleines Hähnchenschnitzel mit Pommes* **oder**  
*Nudeln Bolognese*

\*\*\*

1 boule glace  
*1 Kugel Eis*



# DESSERTS

**Tarte maison**

**8,00 €**

*Hausgemachte Torte*

**Dame Blanche**

**10,50 €**

*Vanilleeis mit warmer Schokolade*

**Café glacé**

**11,00 €**

*Eiskaffee*

**Parfait glacé aux amandes sur ananas**

**12,50 €**

*Mandelparfait auf Ananas*

**Granité aux myrtilles et mousse au chocolat blanc**

**12,50 €**

*Blaubeer-Granita und weisse Schokoladenmousse*

