

LE MENU PLAISIR A 37 €

La Soupe de Poissons de Roche, Rouille, Fromage et Croutons

OU

Le Fricassée d'Escargots forestière

OU

La Tourte de Veau et Foie Gras façon Maréchal des Contades

Les Fleischnecke au Canard confit

OU

La Matelote de Poisson d'Eau douce

OU

La Tartiflette au Reblochon fermier et ses deux Jambons

OU

La Tartiflette et sa Salade croquante

L'Assiette des Gourmandises sucrées

OU

Le Forêt-Noire à ma Façon

OU

L'Assiette des trois Fromages affinés

LE MENU DU JOUR

du mercredi au vendredi le midi

Entrée & Plat ou Plat & Dessert 15.00€

Entrée & Plat & Dessert 18.50€

LE MENU ENFANTS

Aux choix jusqu'à 12 ans 12.00€

LA CARTE

LES ENTRÉES

	Entrée	Plat
Le Velouté de Potiron à l'Huile d'Argan et Pétales de St. Jacques	15.00€	
La Soupe de Poissons de Roche, sa Rouille, Fromage et Croûtons	16.00€	
Feierstengszalot	14.00€	18.50€
La Tourte de Veau et Foie Gras façon Maréchal des Contades	16.00€	
Le Fricassée d'Escargots forestière	15.00€	21.00€
Cuisse de Grenouille en Persillade	16.00€	22.00€
La Grande Tortellini maison au Homard et sa Bisque Émulsionnée	19.00€	25,00 €
L'Assiette de Jambon Pata Negra	23.00€	
Hommage à Monsieur Paul Bocuse	19.00€	
<i>Consommé de Bœuf au Foie Gras, petits Légumes et Truffes</i>		

LES VIANDES

La Bouchée à la Reine, Ris de Veau Minute	21.50€
Le Burger de Bœuf Bio de Pétange Ferme Jeekelshaff au Foie Gras, Reblochon et Mayonnaise truffée	21.00€
La Pièce du Boucher	27.00€
Le Tournedos de Bœuf, son Os à Moëlle et Sauce au choix	29.00€
Le Chateaubriand Sauce Béarnaise et Sauce au Poivre, 2 couverts +/- 750 gr	74.00€
La Blanquette de Veau à l'Arôme de Truffes	23.00€
Les Fleischnecke au Canard confit	19.50€
La Tartiflette au Reblochon fermier et ses deux Jambons	19.00 €

Nos Sauces au choix :

Béarnaise, Poivre et Bordelaise

LES GIBIERS

Jeune Canard sauvage rôti et sa Cuisse confite	27.00€
Le Médaillon de Marcassin lardé, Tombée de Chou rouge et Spätzel	26.00€

LES DÉLICES DE LA MER

Le Poisson du Moment	24.00€
Les Spaghettis aux Vongoles et Gambas	23.00€
La Matelote de Poisson d'Eau douce	23.00€
Le Sauté de Homard aux Légumes oubliés	29.00€

LES PLATS VÉGÉTARIENS

La Tartiflette au Reblochon fermier et Salade croquante	17.00€
Tatin de Tomates cerises, Mousse Mozzarella et Sorbet Roquette	14.50€

LES DESSERTS

Le Café Gourmand		9.00€
La Dame Blanche		9.00€
Le Forêt-Noire à ma Façon		9.00€
La Tatin de Pomme et Glace Vanille		10.00€
La Crème Brûlée à la Fève de Tonka		9.00€
Les Glaces ou Sorbets du moment	1 Boule	3.50€
	2 Boules	6.00€
	3 Boules	8.50€
L'Assiette de Fromages affinés	3 Morceaux	8.00€
	5 Morceaux	12.00€

Carte des Allergènes disponible sur demande

Tous nos prix s'entendent taxes et service compris