

Entrées

Salade verte <i>Grüner Salat</i>	12
Salade mêlée <i>Gemischter Salat</i>	14
Rillettes de crabe et homard en vinaigrette d'appétit, gelée à la pomme et tartare d'agrumes <i>Krabben- und Hummerrillettes in einer Vinaigrette, Apfelgelee und Zitrusfruchttartar</i>	29
Foie gras aux figues, pain d'épices et son chutney <i>Foie gras mit Feigen, Lebkuchen und Feigenchutney</i>	27
Mille-feuilles de ris de veau croustillant, fondue de champignons, jus corsé <i>Mille-feuilles aus knusprigem Kalbsbries, Pilzfondue, kräftiger Jus</i>	24
Crème de panais, champignons sautés et huile de truffe <i>Pastinakencreme, gebratene Pilze und Trüffelöl</i>	14

Plats

Suprême de poulet farci à la crème de truffe et pané aux corn-flakes, jus corsé, galette de pommes de terre et légumes du marché <i>Mit Cornflakes panierte Hähnchenbrust gefüllt mit Trüffelcreme, kräftiger Jus, Kartoffelpfannkuchen und Marktgemüse</i>	34
Filet de sandre, sauce au yuzu, avocat tiède, billes de pommes de terre et noix de pécan <i>Zanderfilet mit Yuzu-Sauce, lauwarmer Avocado, Kartoffelkugeln und Pekannüssen</i>	38
Rack d'agneau en croûte d'herbes, jus au piment, finger de polenta et légumes du marché <i>Lammracks in einer Kräuterkruste, Chili-Jus, Polentasticks und Marktgemüse</i>	48
Ravioles à la courge et crème de yuzu, fondue de poireaux et son émulsion <i>Kürbisravioli mit Yuzu-Creme, Lauch-Fondue und seine Emulsion</i>	26
Entrecôte du Sauvage	200g 35 300g 42 500g 70
Accompagnée de pommes de terre sautées et légumes du marché Sauce à choix : poivre, béarnaise, échalotes, café de Paris <i>Begleitet von Bratkartoffeln und Marktgemüse Sauce nach Wahl: Pfeffer, Béarnaise, Schalotten, Café de Paris</i>	

Fromages

Assiette de fromages 14
Käseteller

Desserts

Chou à la crème de noisette et glace au chocolat 16
Windbeutel mit Haselnusscreme und Schokoladeneis

Moelleux au chocolat et sa glace 14
Moelleux au chocolat mit Eis

Café gourmand 16
Café gourmand