

Notre carte estivale

Les entrées

	€
Foie gras de Canard mi-cuit au naturel, gelée de Banyuls <i>Entenleberpastete mit Banyulsgelee</i> <i>Foie gras of duck with Jelly of Banyuls</i>	21
En demi-service / Halbe portion / Half portion	13,50
Croustillant de Gibier, Salade aux Herbes fraîches <i>Knusprig Wildfleisch und Salate mit Kräuter</i> <i>Crispy game and salads with herbs</i>	13
En demi-service / Halbe portion / Half portion	9
Carpaccio de Melon mariné à l'Huile d'olive vanillée et Jambon Serrano <i>Melonencarpaccio mariniert mit Vanille-Olivenöl, Serrano-schinken</i> <i>Carpaccio of Melon marinated with vanilla olive oil, Serrano ham</i>	15

Les Poissons

	€
La Truite du vivier servie... au Bleu et son Beurre blanc <i>Forelle Blau und seine weiße Buttersoße</i> <i>Trout poached « au Bleu » and its white butter</i>	19
Meunière <i>Forelle Müllerinart</i> <i>Trout meuniere</i>	19
aux Amandes <i>Forelle mit Mandeln</i> <i>Trout with almonds</i>	22
Quenelles de Brochet à la crème de Langoustines <i>Hechtklößchen mit Langustinencreme</i> <i>Small pike dumplings with large prawn cream</i>	19
En demi-service / Halbe portion / Half portion	14

Pavé de Sébaste, fine ratatouille et coulis de Tomates et Poivrons rouges	19
<i>Rotbarsch, ratatouille mit Tomate und Paprikasoße</i>	
<i>Redfish, ratatouille with tomato and peppersauce</i>	

Les Viandes

	€
Gibier de la chasse locale, braisé ou rôti aux Champignons des bois	21
<i>Wildfleisch aus Jagd der Region, geschmort oder gebraten mit Waldpilzen</i>	
<i>Game from local hunt, braised or roast with forest mushrooms</i>	
Rognon de Veau cuit entier, sauce au Melfor	19
<i>Saure Kalbsnieren</i>	
<i>Sour calf's kidney</i>	
Faux-Filet de Bœuf sauté, sauce à l'échalote et Moelle	23
<i>Rindsrückenstück, Schalottensoße mit Markk</i>	
<i>Sirloin steak, shallots sauce with marrow</i>	
Rôti d'Agneau de la Ferme Peterschmitt	19.50
<i>Lammbraten</i>	
<i>Roast lamb</i>	

La cuisine végétale

	€
L'œuf de Ferme poché, Champignons des bois voisins	20
<i>Verlorene Eier mit Waldpilzen</i>	
<i>Poached egg with forest mushrooms</i>	
La Cocotte de Légumes du moment	18
<i>Frische Gemüsefrikassee</i>	
<i>Fricassee of seasonal vegetables</i>	



Nos viandes sont d'origine France et CEE, selon arrivages.

Unser Fleisch ist von Ursprung Frankreich und EWG, je nach Anlieferungen.

Our meats are of origin France and European Economic Community, according to deliveries.

Nos Menus

(proposés selon les achats de la semaine)

Le Menu "Terroir"	36
Entrée, plat, dessert, selon l'offre du jour <i>2 Spezialitäten und 1 Nachspeise - 2 specialities and 1 dessert</i>	
Le Menu "Sentier des Saveurs"	52,40
3 spécialités accompagnées chacune d'un verre de vin sélectionné dans le « bouquet des Saveurs » et dessert <i>3 Spezialitäten mit je ein Glas Wein und 1 Nachspeise</i> <i>3 specialities with a glas of wein and 1 dessert</i>	
Le Menu "Marché Gourmand"	59,60
4 plats dégustation et 2 desserts <i>4 Spezialitäten und 2 Nachspeise - 4 specialities and 2 dessert</i>	
Le Menu "Marché Gourmand" et la sélection de vins, apéritif, eau et café	84,30
<i>Getränken inbegriffen (Aperitif, wein, wasser und kaffee)</i> <i>Beverages included (aperitif, wine, water und coffee)</i>	
Le Plat Junior et son Dessert (servi jusqu'à 12 ans)	9,90
Viande ou poisson, dessert - <i>Kindermenu - Childrenmenu</i>	

Le restaurant est ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 13h
et du mercredi au samedi de 19h à 20h30.

Fermeture hebdomadaire dimanche soir, lundi et mardi (sauf jours fériés).

*Das Restaurant ist von Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 13 und von Mittwoch bis Samstag 19-20.30
Uhr geöffnet.*

*The restaurant is open from Wednesday to Sunday from 12 to 1 p.m. and from Wednesday to Saturday
7 to 8.30 p.m.*

Prix Nets, Taxes, service et couvert compris (dont T.V.A.).

TVA sur boissons alcoolisées 20% - TVA sur toutes les autres prestations 10%.