

### NEUE ÖFFNUNGSZEITEN

Mittags ab 12:00: Freitag – Samstag – Sonntag  
Abends ab 18:30: Freitag – Samstag - Sonntag

Bitte Reservieren Sie unter  
00 32 (0) 87 46 36 46

### Nouvelles heures d'ouvertures

Midi à partir de 12 h : Vendredi – Samedi – Dimanche  
Soir à partir de 18h30 : Vendredi – Samedi – Dimanche

Réservez maintenant par téléphone  
00 32 (0) 87 46 36 46

## Menu à midi 39 €

Ce menu est **uniquement** servi par table complète le vendredi et samedi midi

Dieses Menü servieren wir Ihnen **NUR** Tischweise

Amuses - Bouche

-----

Vorspeise – Entrée

Thai Salat – Räucherlachs – pochiertes Ei – Erdnüsse – Zwiebeln getrocknet gegrillt –  
Koriander – Soja Dressing

Salade Thai - Saumon fumé – œuf poché – cacahuètes – oignons grillés séchés – coriandre – vinaigrette soja

Sorbet

Hauptgang - Plat

Hirschkalbsteak – Körnige Senfsauce – Preiselbeeren - Kartoffelkroketten  
Steak de faon – sauce moutarde en grains – aïelles – croquettes de pomme de terre

Dessert

Zitroneneis – Erdbeeren Carpaccio – Birnen Balsamico  
Glace au citron – Carpaccio de fraises – balsamique à la poire

21 %MwSt. auf Getränke und 12 % auf Speisen inbegriffen  
T.V.A. 21 % sur les boissons et 12 % sur les repas inclus

# Menü nur Tischweise und Preise à la Carte

\* Um lange Wartezeiten zu vermeiden ab 4 Personen Bitte im Menü auswählen!

« Bouillabaisse Fischsuppe à la Marseillaise » mit viel Fisch – graue Garnelen - Rouille - Käse - Croûtons 26 €

Rinder Carpaccio – Trüffel Mayonnaise - Gänseleber Terrine- Parmesan – Gänseleber Sorbet 30 €

Mit Burgunder Trüffel – Bietet einen sehr intensiven Geschmack mit herrlichem Duft von Unterholz und Haselnuss

Bruschetta – Provenzalische Art – Kräuter - Tomaten – Auberginen – Burrata Mozzarella – Basilikumsorbet 24

Krosses Kalbsbries – Kaninchenfilet – Ardenner Schinken – Apfel - Rote Beete- Foie gras gebraten 30 €

Thai- Scampi – Minze – Koriander – Rotes Curry - Thai Basilikum – Basmati Reis 26 €

## Hauptgerichte

Fisch des Tages - Gebraten- Japanische Yuzu Zitronensauce – Gemüse – Neue Kartoffeln 32 €

Veggie > Couscous - Kürbis – Aprikosen – Feta – Kürbiskernöl 25 €

Milchkalbskotelette – Waldpilze – Trüffel – Sahne - Gemüsevariation an Olivenöl - Grenaille Kartoffeln 30 €

Regionales Rinderfilet – Barolo Soße mit Balsamico - Fritten – Bunter Salat 35 € (Zusätzlich 5 € im Menü)

\*\* Zusätzlich 10 € mit gebratener Entenleber (Auch im Menü + 10 €)

Rehpfeffer – Preiselbeeren – Zimtbirne- Apfelkompott – Rotkohl - Kartoffelkroketten 28 €

Hirschkalbsfilet – Sauce Grand Veneur- Preiselbeeren – Zimtbirne – Apfel Rotkohl – Kartoffelkroketten 38 €  
(Zusätzlich im Menü + 10 €)

## Les desserts – Desserts

Dame Blanche neu interpretiert – Banane – Nutella - Avocats Likör 10 €

Tarte aux Pommes – Mandelcreme – Früchte 12 €

Geeister Rhabarber - Milles feuilles – Dulce de Leche (Milch Karamell) - Chiboust Crème – Früchte 12 €

Zitronentörtchen – Himbeeren – Joghurt Eis - Vanille Creme 12 €

Käsevariation von hier und dort – Trauben – Nüsse - Trockenfrüchtebrot 15 € (+ 5 € im Menü)

## Menüs – Menu

3 Gänge 50 € > 1 Vorspeise - Hauptgang – Dessert

4 Gänge 65 € > 2 Kleine Vorspeisen - Hauptgang - Dessert

5 Gänge 80 € > 3 Kleine Vorspeisen - Hauptgang - Dessert

# Menu - Uniquement par table complète et prix à la carte

**Pour éviter une attente trop longue. Svp choisir dans le menu à partir de 4 personnes.**

Soupe de poissons façon « Bouillabaisse » Poissons – Crevettes grises - Rouille – Fromage- Croûtons 26 €

Carpaccio de bœuf – mayonnaise aux truffes - foie gras d'oie – parmesan- Sorbet au foie gras 30 €  
Et truffe de Bourgogne – bon gout de truffe avec des senteurs de sous-bois et noisettes

Bruschetta – Herbes de Provence – Herbes du jardin – Tomates – Aubergine – Burrata – Sorbet tomate 24 €

Ris de veau croustillant- filet de lapereau- jambon d'Ardenne- pomme- betteraves rouges- foie gras sauté 30 €

Scampis Thaiï– menthe – coriandre – curry rouge – basilique Thaiï – riz basmati 26 €

## Plats

Poisson du jour – rôti – sauce au citron yuzu – légumes - grenailles 32 €

Végétarien : Couscous - Potiron – Abricots – feta – huile de potiron 25 €

Entrecôte de veau – Champignons des bois – Truffes – Crème – Variation de légumes – grenailles 30 €

Filet de bœuf – Sauce au Barolo et balsamique – Salade de saison – Frites 35 € (Suppl. 5€ dans le menu)  
\*\* Supplément 10 € avec tranche de foie gras de canard sauté (Aussi possible dans le menu +10 €)

Civet de biche – aïelles – poire au vin – compote de pomme – croquettes maison 28 €

Filet de faon – sauce Grand Veneur - aïelles – poire au vin – chou rouge - croquettes maison 38 €  
(Aussi possible dans le menu +10 €)

## Desserts

Interprétation d'une Dame blanche – Banane - Nutella – Liqueur d'Avocats 10 €

Tarte aux pommes – Crème aux amandes - fruits 12 €

Mille feuilles - Rhubarbe glacée – Dulce de Lèche (Caramel au lait) Crème Chiboust - Fruits 12 €

Tartelette au citron – Glace au Yoghourt et Yuzu – Fruits – Coulis de framboises – Menthe 12

Fromage d'ici et d'ailleurs – raisin – noix – pain aux fruits séchés 15 € (+ 5 € dans le menu)

## Menu

3 Plats 50 € ( 1 entrée – plat – dessert)

4 Plats 65 € ( 2 entrées – plat – dessert)

5 Plats 80 € ( 3 entrées – plat – dessert)

# DIE 14 HAUPT- ALLERGEN- GRUPPEN

