

ENTREE - VORSPEISE

SALADE VERTE / GRÜNER SALAT 	9
TARTARE DE BOEUF	14
Tartare de bœuf traditionnel, pommes allumettes, toast Traditionelles Rindertartar, Kartoffelstäbchen, Toast	
OEUF PARFAIT 	9
Oeuf parfait, mousse de butternut, éclats de châtaigne, copeaux de parmesan & jus corsé végétal Perfektes Ei, Butternussmousse, Kastanienstücke und Parmesanspänen in reichhaltiger Gemüsesauce	
FOIE GRAS POÊLÉ	21
Foie gras de canard poêlé, figues et brioche toastée Gebratene Entenleber, Feigen und geröstete Brioche	
VITELLO TONNATO	19
Fines tranches de veau froid, sauce crémeuse au thon, anchois, câpres Dünne Scheiben kaltes Kalbfleisch, cremige Thunfischsauce, Sardellen, Kapern	

PLATS

GNOCCHIS AUX CHAMPIGNONS 	26
Gnocchis fait maison aux champignons, éclats de noix et jus corsé végétal Hausgemachte Gnocchi mit Pilzen, Haselnussstückchen und korsischer Gemüsesauce	
TARTARE DE BOEUF	31
Tartare de bœuf traditionnel, pommes allumettes, toast Traditionelles Rindertartar, Kartoffelstäbchen, Toast	
ASSIETTE VÉGÉTALE DE SAISON 	20
Assiette mix de légumes de saison sélectionnés par le chef selon la disponibilité du marché Gemischter Teller mit saisonalem Gemüse, vom Küchenchef je nach Marktverfügbarkeit ausgewählt.	
PAVÉ DE SAUMON	36
Saumon, carottes rôties, poireau et sauce au poivron Lachs, geröstete Karotten, Lauch und Pfeffersauce	
CÔTE DE PORC	31
Côte de porc, panais, & sauce charcutière Traditionelles Rindertartar, Kartoffelstäbchen, Toast	
ASSORTIMENT DE FROMAGES	14
Käseverkostung	

SEUL OU À PARTAGER**SELECTION DE VIANDES**

FILET DE BOEUF	38
Rinds Filet - 160g	
ENTRECÔTE	32
Rinds Entrecôte - 250g	
CÔTE DE PORC D'EXCEPTION	35
AUSSERGEWÖHNLICHES SCHWEINEKOTELETT - 350g	

ACCOMPAGNEMENTS / BEILAGE

POMMES DAUPHINES	9
Dauphine-Kartoffeln	
PURÉE DE POMME DE TERRE	7
Kartoffelpüree	
PURÉE DE POMME DE TERRE TRUFFÉE	9
Trüffel-Kartoffelpüree	
SALADE VERTE / GRÜNER SALAT	6
Grüner Salat	
CÔTES DE MAÏS, CRÈME ACIDULÉE	8
Maisrippchen, Sauerrahm	
OS A MOELLE	12
Markknochen	

SAUCES / SAUCEN

SAUCE AU POIVRE	inclus
SAUCE ROMARIN	inclus
SAUCE MORILLES (MORCHELN)	8

Pour toute allergie, notre personnel sera heureux de répondre à vos questions.

Bei Allergien beantwortet unser Personal gerne alle Ihre Fragen.

DESSERTS

AFFOGATO VANILLE	7	NAGE DE FRUITS EXOTIQUES	12
		Salade de fruits dans l'eau de passion, ananas, mangues & huile d'olive	
TARTE AU CHOCOLAT 70%	9		
PRESSÉ DE POMMES	12	MONT-BLANC	11
Caramel et glace vanille maison		Vermicelles de marron, poire pochée, meringue, glace vanille maison	