

# Menu « à la carte »

## Formule Gourmande

Une entrée, un plat, un dessert ou un fromage

45€

Vins compris

62€

## Formule Caprice


Deux entrées, un plat, un dessert ou un fromage

54€

74€

## Pour commencer...

Jambon de nos fumoirs et sa petite salade aux lardons fumés 

Saumon fumé maison et son beurre au Dill 

Foie Gras au confit de lapin sauvage aux cornes d'abondance

Scampis à la luxembourgeoise (Min. 2 Cvts)

Carpaccio de bœuf

Fricassée de faisán aux champignons des bois

Salade de chèvre chaud et aiguillettes de magret de canard fumé

Coquilles de Saint-Jacques rôties aux chicons (Min 2 Cvts)

## Pour suivre agréablement...

Noisette de marcassin crème forestière

Râble de lièvre façon du chef (Min 2 Cvts)

Suprême de faisán braisé aux chicons (Min 2 Cvts)

Angus Beef aux poivres

Noisette de chevreuil grand veneur

Filet de Saint-Pierre crème aux câpres et cornichons

## Les douceurs...

Crème brûlée à la vanille bourbon

Dôme cœur de framboise

Crêpes glace croquante au caramel et sauce caramel café

Truffe glacée aux deux chocolats

Glace praliné aux noisettes

Sablé Crèmeux Gianduja (chocolat)

Assortiment de fromages

Entrées : 16 Eur

Plats : 25 Eur

Desserts : 10 Eur

Pour raison d'organisation, le restaurant ferme à 16h00 pour le service du midi et 00h00 pour le service du soir