



Menu « à la carte »

<i>Formule Gourmande</i>		Vins compris
Une entrée, un plat, un dessert ou un fromage	40€	57€
<i>Formule Caprice</i>		
Deux entrées, un plat, un dessert ou un fromage	49€	69€

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 faisan 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 faisan 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 : 15 Eur

Plats : 22 Eur

Desserts : 8 Eur

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