

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Entrées

St Jacques de Dieppe « coquille » - Céleri en différentes textures

jus de crevettes grises monté au beurre

20.50€

jakobmushelen Dieppe "shell" - Selderij rave - garnalensaus

jakobmushelen Dieppe - Selleriewurzel – Garnelensauce

La poêlée de scampis et fenouil croquant– sauce homardine à l'estragon

15.50€

scampi - venkel - kreeftenbisque met dragon/ Scampi - Fenchel - Hummersuppe mit Estragon

Filets de pigeon sauvage rôti – salade chicon/poire – vinaigrette de jus de viande

À l'huile de noix du Pays de Herve

15.50€

Filets van wilde duiven - Chicon / Peer – Saus met walnotenolie

Wildtaubenfilets - Chicoree / Birne – Soße mit Walnussöl

Faisan confit – velouté de cèpes de Bordeaux de nos forêts

chips de jambon de Montzen – crème battue à la truffe

12.50€

gekonfijte fazant - boletus champignonsoep - Montzen-ham – truffelroom

kandierter Fasan - Bordeaux Steinpilzsuppe - Montzener Schinken - Trüffelcreme

Plats

Croustillant de suprêmes de caille et foie gras de canard – cuisses confites

au vin rouge et aux épices douces – cwennes di gatte

25.00€

kwartel en eendenlever - rode wijnsaus - aardappelen "cwennes di gate"

Wachtel- und Entenstopfleber - Rotweinsauce - Kartoffeln "cwennes di gate"

Gigue de biche rôtie – chou vert farci de civet - tatin de coing

légumes racines glacés – pommes dauphines au romarin

25.00€

poot van hert - stoofpot - wortelgroenten - dauphine aardappelen

Steak Hirsch - Eintopf - Wurzelgemüse - Kartoffeln Dauphine

Filet de lièvre à la graine de moutarde – garnitures automnales

Pommes dauphines au romarin

32.00€

Haasfilet met mosterd - dauphine aardappelen

Hasenfilet mit Senf - Kartoffeln Dauphine

Filet de biche rôti – jus au cacao amer – garnitures automnales

Pommes dauphines au romarin

32.00€

hertenfilet – cacaosaus -dauphine aardappelen

Hirschfilet – Kakaosauce - Kartoffeln Dauphine

Dessert

Biscuit Savoie au Grand-Marnier - crème chiboust aux châtaignes

Espuma mandarine – glace aux cacahuètes caramélisées – croquant chocolat noir

8.50€

Pour les tables A PARTIR DE 10 PERSONNES :

Merci de limiter le choix dans la carte et les suggestions à un maximum de 4 entrées et 4 plats

NOUS NE SERVONS PAS D'ENTREE SEULE