

Notre Restaurant Vous Accueille

Du Lundi au Jeudi inclus : 19:00 / 20:45

Montag bis und mit Donnerstag

from Monday to Thursday inclusive

Du Vendredi au Samedi inclus : 19:00 / 21:30

Freitag bis und mit Samstag

From Friday to Saturday included



Carte des mets

Entrée :

Foie Gras de Canard, chutney figue, gelée Pinot Blanc 18.50€

Homemade duck foie Gras, fig chutney, jelly white wine

Hausgemacht Entenleberpastete, Feigenchutney, WeissweinGelee

Salade composée 13.50€

(Salade verte, copeaux de carotte, charcuterie, œuf dur, tomates)

Mixed Salad

Gemischter Salat

Truite fumée, mousse de chèvre frais, 16.50€

Légumes croquants, coulis de betterave rouge

Smoked trout, fresh goat cheese mousse, Crispy vegetables, beet coulis

Geräucherte Forelle, frische Ziegenkäse-Mousse, Knuspriges Gemüse, Rübencoulis

Poissons :

Filet de Bar à la plancha, 22.00€

Sauce Basilic, quinoa à la tomate

Bass fillet, Quinoa with tomato, Basil sauce

Bassfilet, Quinoa mit Tomate, Basilikumsauce

Gambas et Langoustines, 23.50€

Risotto de riz vénéré, sauce crustacées

Prawns and Langoustines, Risotto Veneré, Shellfish Sauce

Gambas und Langusten, Risotto Veneré, Krustentiere Sauce



Viandes :

Râble de lapin, sauce pinot noir, 20.00€
Polenta au thym

Stuffed Rabbit Rattle Prunes and chestnuts, pinot noir sauce
Gefüllte Kaninchenrassel Pflaumen und Kastanien , Pinot Noir Sauce

Pièce de Veau farci aux morilles, 23.00€
Pomme Grenailles

Piece of Veal, Fine Stuffing with Morels, « Grenaille Potatoes », Mushroom Sauce
Kalbfleisch, Morcheln, Kartoffeln, Pilz Sauce

Filet de bœuf, sauce périgourdine, 25.00€
Crèmeux de chou-fleur

Beefcut, mashed cauliflower, Foie Gras Sauce
Rinderfilet, Blumenkohl püriert, Entenleberpastete Sauce

Bouchée à la Reine, Tagliatelles Médaille d'Or 2009 22.00€

« Vol-au-vent » with Tagliatelles
Hausgemacht Königin Pastete, Nudeln



Fromages :

Assiette de Munster 6.50€
Plate of Munster
Teller mit Munster

Assiette de trois Fromages 7.00€
Plate of 3 cheeses
Teller mit 3 Käse

Dessert :

Café ou Thé gourmand « L'Europe » 11.00€
Gourmet Coffee or Tea
Gourmet Kaffee/Tee

Ananas poché, mousse de coco, glace Carambar 8.50€
Poached Pineapple, Coconut Mousse, Carambar Ice Cream
Pochierte Ananas, Kokosnussmousse, Carambar-Eis

Feuilleté mirabelle, glace Vanille 8.00€
Mirabelle Puff pastry, Vanilla Ice cream
Mirabelle Blätterteig, Vanilla Eis-creme