

Suggestions

NOVEMBRE



ENTRÉES

STARTERS

CRÈME DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS émulsion aux noix
CREAM OF CHICKEN AND MUSHROOM SOUP, with walnut foam (2-4-6-10-14)

16.80 €

SALADE AUTOMNALE à la laitue romaine, pommes, oranges, avocat, raisins frais, noix, vinaigrette à la confiture de fraise
AUTUMN SALAD with romaine lettuce, apples, oranges, avocado, fresh grapes and walnuts and with strawberry jam vinaigrette (4-14)

18.80 €

PLATS

MAIN COURSES

CIVET DE MARCASSIN AUX GRIOTTES, poires sautées au beurre noisette et purée de butternut

29.80 €

WILD BOAR STEW WITH SOUR CHERRIES, pears sautéed in brown butter and butternut squash purée (2-5-6-14)

FILET DE SANDRE, SAUCE À L'ORANGE, crémeux de chou-fleur et polenta frite

29.80 €

PIKE-PERCH FILLET WITH ORANGE SAUCE, creamy cauliflower purée and fried polenta (4-5-6-11-14)

BURGER FROMAGER, frites & salade (steak de bœuf, oignons confits, reblochon, fromage à raclette, sauce au munster, tomate, salade)

25.80 €

CHEESE BURGER, frites & salad (beef patty, confit onions, Reblochon, raclette cheese, Munster cheese sauce, tomato and lettuce) (4-5-6-9-10-14)



GRATIN DE LÉGUMES RÔTIS ET POIS CHICHES, crumble aux noix, émulsion aux herbes
ROASTED VEGETABLE AND CHICKPEA GRATIN, with walnut crumble and herb foam (4-5-6)

24.80 €

DESSERT

DESSERTS

POIRE POCHÉE AU VIN BLANC avec spéculoos et glace vanille

WHITE WINE-POACHED PEAR with speculoos and vanilla ice cream (4-5-6-10-14)

13.80 €

