



Suggestions du Chef

- Le Velouté de Cèpes aux Marrons et Brisures de Truffes** **16,90 €**
Boletus cream soup with Chestnuts and truffle
Steinpilzen Cremesuppe mit Maroni und Trüffeln
- La Demi-Douzaine d'Huîtres fines de Claire et Pain aux Noix fait Maison** **17,90 €**
6 oysters with homemade nut bread / 6 Austern mit hausgemachtem Walnussbrot
- Le Carpaccio de Filet de Biche à l'Huile de Truffes et Copeaux de Grana** **19,90 €**
Deer carpaccio with truffled oil and Grana cheese
Hirschkuh-Filet-Carpaccio mit Trüffelnöl und Grana
- L'Omelette aux Oeufs bio de notre élevage à la Truffe Noire d'Automne (+/- 20gr)** **28,90€**
Egg Omelette from our farm with Black Autumn Truffle
Bio-Ei-Omelett aus unserer Zucht mit schwarzem Herbsttrüffel
- Les Panciottis (raviolis) de Gibier aux Champignons Sauvages** **20,90 €**
Homemade venison ravioli with wood mushrooms
Hausgemachte Ravioli mit Wildfleisch und Waldpilzen gefüllt
- Le Ragoût de Chevreuil façon Gulliver, Garniture de Chasse** **26,90 €**
Roe stew chef's style / Rogengeschnetzeltes nach Art des Hauses
- Le Canard Sauvage servi en 2 services** **36,90 €**
Les magrets à l'orange et les cuisses au poivre rose
Wild duck in two services : the breasts in orange sauce and the legs with pink pepper
Wilde Ente in 2 Gänge : die Brüste in Orangensauce und die Keulen mit Rosapfeffer
- Le Tournedos de Biche (180g) poêlé à la Sauce Poivrade, flambé en salle** **39,90 €**
Deer filet with pepper sauce and flambéed at table in cognac
Hirschkuhfilet mit Pfeffersauce und am Tisch mit Cognac flambiert
- Les Moules Extra au choix (Riesling, Crème ou Provençale)** **23,20 €**
Mussels at choice (White wine, cream or Provençale-style)
Muscheln nach Wahl (Weisswein, Rahm oder Provençale-Art)
- Enrichissez votre plat avec 10gr de Truffe Noire**
Enrich your dish with 10gr of Black Truffle
Bereichern Sie Ihr Gericht mit 10g schwarzem Trüffel
- Supplément** **15,00€**