



## *Suggestions du Chef*

- Le Velouté de Cèpes aux Marrons et Brisures de Truffes** 17,40 €  
*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** 18,40 €  
*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 Parmesan Grana Padano** 20,50 €  
*Deer carpaccio with truffled oil and Grana Padano parmesan shavings*  
*Hirschkuh-Filet-Carpaccio mit Trüffelnöl und Grana Padano Parmesanspänen*
- Les Panciottis (raviolis) de Gibier aux Pieds-de-Mouton** 21,50 €  
*Homemade venison ravioli stuffed with wood hedgehog mushrooms*  
*Hausgemachte Ravioli mit Wildfleisch und Semmel-Stoppelpilzen-Füllung*
- Le Ragoût de Chevreuil façon Gulliver, Garniture de Chasse** 27,70 €  
*Roe stew chef's style / Rogengeschnetzeltes nach Art des Hauses*
- Le Canard Sauvage servi en 2 services** 38,00 €  
**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** 41,10 €  
*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)** 23,90 €  
*Mussels at choice (White wine, cream or Provençale-style)*  
*Muscheln nach Wahl (Weisswein, Rahm oder Provençale-Art)*