

Les Entrées

- Velouté de potirons aux croûtons 7 €
- Velouté de marrons au riesling et marrons glacés 7 €
- Salade mixte aux coquilles St. Jacques grillées, chutney de potiron et graines de potiron caramélisées 14 €
- Pot au feu aux moules, coquille St. Jacques et scampis, légumes mixtes et baguette à l'ail 15 €
- Carpaccio de bœuf limousin, pignons de pin, roquette et parmesan 16 €
- Tartare de bœuf mariné 14 €
- Filets de caille rôtis, betteraves rouges et salade d'automne 15 €
- Scampis grillés, salade à l'orange et au fenouil, chutney de tomates 12 €

Poissons et Pâtes

- Filet d'omble-chevalier rôti, légumes méditerranéens et orecchiette au basilic 23 €
- Filet de loup de mer, sauce au citron vert et riesling, légumes frais et riz basmati 20 €
- Filet de sandre, ragoût de pommes de terre et poireaux, légumes mixtes et ciboulette fraîche 22 €
- Scampis grillés, salade à l'orange et au fenouil, chutney de tomates 24 €
- Trio de ravioli de légumes maison, mousse de truffes et légumes mixtes 18 €

Plats Gastronomiques

- Cuisse de canard confite avec sa peau croustillante, pommes caramélisées et pommes pariennes 19 €
- Filet de poulet de maïs rôti, champignons des bois, légumes mixtes et tagliatelle 21 €
- Joues de bœuf braisées, légumes et mousseline de céleri 23 €

Plats Classiques

- Escalope de veau panée 20 €
- Cordon bleu de veau 21 €
- Entrecôte de bœuf "Black Angus" 25 €

Les Desserts

- Glace et sorbet maison aux fruits frais 2.5 €
- Crème brûlée et glace maison 8 €
- "Apfelstrudel" maison et glace vanille 7.5 €
- Sélection de fromages français au lait cru, raisins et noix 12 €