



Bœuf, Veau, Volaille...

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Le Château Briand Sauce Béarnaise 2 pers. (1,3,7) Château Briand Sce Bearnaise für 2 Pers. | 62,80 € |
| L'Escalope de Veau Viennoise (1,3) Kalbschnitzel nach Wienerart | 17,80 € |
| Le Cordon bleu de Veau Pané (1,37) Paniertes Kalbs-Cordonbleu | 21,80 € |
| Tagliata de Faux-Filet de Bœuf, Pesto aux Noix, Parmesan et Tomates Tagliata vom Roastbeef anWalnusspesto, Parmesan und Tomaten (5) | 23,80 € |
| Le Tournedos Roquefort (7) (Poivre mignonette(7) ou Béarnaise Rinderfilet in Roquefortsauce, Pfeffer oder Béarnaise (1,3,7) | 28,80 € |
| Le Magret de Canard à l' Orange et Romarin Entenbrust an Orangen-Rosmarin Sauce (9) | 27,60 € |
| Le Suprême de Poulet fermier à l'Estragon (1) Brust von Landhühnchen an Estragonsauce | 17,80 € |
| Le Filet de Cheval à la Provençale (1,9) Pferdefilet nach Provinzialer Art | 25,80 € |
| Le Rumsteak d'Agneau aux Asperges vertes, Tomates confites et Jus d'Ail Rumsteak vom Weidenlamm an grünem Spargel, Konfit-Tomate und Knoblauchjus | 22,60 € |

Poissons, Crustacés, Coquillages...

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Le Filet de Sandre au Crémant de Luxembourg et Coques (4,6,14) Zanderfilet an Luxemburger Sektsauce und Venusmuscheln | 23,80 € |
| La Truite Meunière de nos Viviers (1,4,7) Forelle aus eigener Zucht nach Müllerinart | 19,60 € |
| Les Scampis à la Thaïlandaise (2,6,7,9,11) Scampis nach Thai-Art | 23,60 € |
| La Bouillabaisse et sa Rouille (Spécialité du Chef) Fischsuppe (2,4,8,14) nach Art des Chefs mit Rouille (3,5,10) | 27,80 € |

