



Bœuf, Veau, Volaille...

<i>L'Entrecôte de Bœuf du Terroir, Beurre Maître d'Hôtel (300 gr)</i> <i>Zwischenrippensteak vom heimischen Weidenrind an Kräuterbutter (7,9)</i>	26,80 €
<i>L'Escalope de Veau Viennoise (1,3,4,5,7)</i> <i>Kalbschnitzel nach Wienerart</i>	19,40 €
<i>Le Cordon bleu de Veau pané, Sce Crème Champignons (1,3,5,7)</i> <i>Paniertes Kalbs-Cordonbleu</i>	23,80 €
<i>Le Filet de Bœuf du Terroir/ Roquefort/Poivre mignonette/Béarnaise (2,7)</i> <i>Filet vom heimischen Weidenrind /an Roquefortsauce /Pfeffer/ Béarnaise</i>	29,80 €
<i>Le Magret de Canard, Echalottes caramélisées au Miel et Thym</i> <i>Entenbrust an Honig, karamellisierten Schalotten und Thymian (1,5,7,9,10)</i>	28,80 €
<i>Le Suprême de Poulet Label Jaune à l'Estragon (5,7)</i> <i>Brust vom Landhühnchen an Estragonsauce</i>	19,80 €
<i>Le Filet Mignon de Porc du Terroir à la façon Grand-Mère (1,3,7)</i> <i>Filet vom hiesigen Hausschwein nach Grossmutter Art</i>	19,90 €
<i>Le Rumsteak d'Agneau et son Jus à l'Ail (5,7)</i> <i>Rumsteak vom Weidenlamm an Knoblauchsjus</i>	24,60 €

Poissons, Crustacés, Coquillages...

<i>Le Poisson frais du Marché / demander au service (1-14)</i> <i>Frischer Fisch vom Markt/ Bedienung fragen</i>	<i>Prix du jour</i>
<i>La Truite Meunière de nos Viviers (1,4,7)</i> <i>Forelle aus eigener Zucht nach Müllerinart</i>	21,90 €
<i>Les Scampis tomates à l'Ail (1,2,4,7,9,10)</i> <i>Scampis an tomatierter Knoblauchsauce</i>	24,80 €
<i>La Bouillabaisse et sa Rouille (Spécialité du Chef)</i> <i>Fischsuppe (2,4,8,14) nach Art des Chefs mit Rouille (3,5,10)</i>	31,80 €

