Bœuf, Agneau, Veau, Volaille…

L'Entrecôte de Bœuf du Terroir, Beurre Maître d'Hôtel (300 gr) Zwischenrippensteak vom heimischen Weidenrind an Kräuterbutter (1,7,9)	28,80 €
L'Escalope de Veau Viennoise (1,3,5,7) Kalbschnitzel nach Wienerart	20,60 €
Le Cordon bleu de Veau pané, Sce Crème Champignons (1,3,5,7) Paniertes Kalbs-Cordonbleu	24,80 €
Le Filet de Bœuf du Terroir au Roquefort (1,5,7,9,10) Filet vom heimischen Weidenrind an Roquefortsauce	31,70 €
Le Magret de Canard, Echalottes caramelisées au Miel et Thym Entenbrust an Honig, karamellisierten Schalotten und Thymian (1,5,7,9,10)	28,80 €
Le Suprême de Poulet Label Jaune à l'Estragon (1,5,7,9) Brust vom Landhühnchen an Estragonsauce	22,40 €
Le Rumsteak d'Agneau et son Jus à l'Ail (5,7,9) Rumsteak vom Weidenlamm an Knoblauchjus	24,60 €
La Langue de Bœuf Sce Madeire, Salade et p.d.t. (1,9,12) Rëndszong mat Madeire Zoss, Geméis an Gromperen	22,40 €

Poissons, Crustacés, Coquillages…

Le Poisson frais du Marché / demander au service (1-14) Frischer Fisch vom Markt/ Bedienung fragen	Prix du jour
La Truite Meunière de nos Viviers (1,4,7) Pommes Nature Forelle aus eigener Zucht nach Müllerinart an Salzkartoffeln (1,3,5)	22,80 €
Les Scampis tomatés à l'Ail , Riz (1,2,4,7,9,10) Scampis an tomatierter Knoblauchsauce und Reis	24,80 €
La Bouillabaisse et sa Rouille (Spécialité du Chef) Fischsuppe (2,4,8,14) nach Art des Chefs mit Rouille (3,5,10)	32,80 €