

SUGGESTIONS DU CHEF

Le velouté de cèpes aux marrons et brisures de truffes

Boletus cream soup with chesnuts and truffe

Steinpilzen Cremesuppe mit Maroni und Trüffeln

18.40€

La demi-douzaine d'huitres fines claire N.3 IGP Label Rouge Marenne

d'Oléron, pain aux noix fait maison et beurre d'Isigny ½ sel

6 oysters with homemade nut bread and Isigny half-salted butter

6 Austern mit hausgemachtem Walnussbrot und Isigny Halbsalzbutter 23.90€

La terrine de chevreuil aux noixettes et compote aux fruits des bois

Venison terrine with hazelnuts and berry compote

Die Rehterriner mit Haselnüssen und Waldfrucht kompott

18.20€



Les panciottis (raviolis) "Maison" de gibier aux champignons de bois

Homemade version ravioli stuffed with wild mushrooms

Hausgemachte Ravioli mit Wildfleisch und Waldpilzen-Füllung

23.50€

Le ragoût de chevreuil façon Gulliver, garniture de chasse

Roe stew chef's style///Rogengeschmetztes nach Art des Hauses

31.90€

La couronne de porc noir "DOP BOLATA ALENTEJO"

The black pork crown/// Die Krone des schwarzen Schweins

36.00€



Le tournedos de biche (180g) poêlé à la sauce poivrée, flambé en salle

Deer filet with pepper sauce and flambéed at table in cognac

Hirschkuhfilet mit Pfeffersauce und am Tisch mit Cognac flambiert

46.20€



Les moules extra au choix (Riesling, crème provençale)

Mussels at choice (White wine, cream or provençale-style)

Muscheln nach Wahl (Weisswein, Rahm oder Provençale-Art)

25.90€

