



Nos poissons

Filet de merlu en matelote sur nouilles fraîches	19 €
L'escalope de saumon à la crème de raifort aux herbes	18 €

Nos viandes

Le Filet de Lapin farci sauce à la Graine de Moutarde <i>Kaninchenfilet in Senfsauce</i> <i>Filet of rabbit with mustard sauce</i>	21 €
La Caille à la Royale <i>Gefüllte Wachtel in Blätterteig</i> <i>Stuffed quail in puff pastery</i>	23 €
Le Tournedos Rossini (<i>Au Foie Gras poêlé</i>) <i>Tournedos Rossini (mit Gänseleber)</i> <i>Tournedos Rossini (with goose liver)</i>	27 €
Le Tournedos au Poivre Vert <i>Tournedos mit Grünem Pfeffer</i> <i>Tournedos with green Pepper</i>	24 €
Le carré de veau aux champignons des bois <i>Kalbrücken mit Pilzen</i> <i>Veal scallop with mushrooms</i>	18 €
Le pigeonneau rôti au four <i>Im Ofen gebratenes Täubchen</i> <i>Oven – roasted Pigeon</i>	26 €