

## Nos entrées froides

<i>L'assiette de saumon fumé et ses petits condiments</i>	13,50€
<small>The plate of salmon – Der platte mit Lachs</small>	
<i>Le foie gras de canard « Maison » et sa gelée au coing</i>	15,50€
<small>Duck foie gras - Enten Foie Gras</small>	
<i>Le pressé de volaille fermière et foie gras</i>	10€
<small>Pressed farmhouse chicken with foie gras - Geflügelterrinen mit Enten Foie Gras</small>	
<i>La dégustation du Chef selon le marché</i>	11€
<small>Chef's tasting dish, depending on the day's market - Leckerbissen des Chefkochs je nach Zutatenangebot vom Markt</small>	
<i>La variation autour du foie gras (poêlé, marbré, mi-cuit...)</i>	20€
<small>« Variation » of duck foie gras - Verschiedene Enten Foie Gras Variationen</small>	
<i>La salade au magret de canard fumé, poires et crème de bleu</i>	10€
<small>Salad with smoked duck breast – Geräucherter Entenbrustsalat</small>	
<i>Le carpaccio de betterave et noix de Saint-Jacques à la plancha</i>	13,50€
<small>Beet "Carpaccio", scallops – Rüben Carpaccio, Jakobsmuscheln</small>	

## Nos entrées chaudes

<i>Les ravioles au munster, crème au lard fumé</i>	10,50€
<small>Munster cheese ravioli with smoked bacon cream – Münsterkäse gefüllte Ravioli, Räucherspeckcreme</small>	
<i>La cassolette d'escargots</i>	6 pièces 7€
<small>Little casserole of Burgundy snails - Weinbergschnecken aus dem Topf</small>	12 pièces 14€
<i>L'escalope de foie gras de canard poêlée, pommes fondantes à la cannelle</i>	21€
<small>Pan-fried escalope of foie gras – Foie Gras Schnitzel aus der Pfanne</small>	
<i>Les petits « fleischnaka », bouillon goûteux aux senteurs des sous bois</i>	10,50€
<small>Small house-made "fleischnaka", tasty stock with forest flavours - Kleine, hausgemachte „Fleischnaka“, herzhaft-würziger Bouillon</small>	
<i>Le mille feuille d'escargots aux champignons et foie gras</i>	14€
<small>Fried mushrooms and snails with Duck foie gras – Frische Pilze und Schnecken aus der Pfanne mit Foie Gras von der Ente</small>	

Prix nets service 11 % et taxes compris