

## Nos entrées froides

<i>La salade folle de gambas et Noix de Saint-Jacques</i> Salad with Scallops and Tiger bay prawns – Salat von Jakobsmuscheln und Riesengarnelen	13,50 €
<i>Le foie gras de canard, fine gelée au muscat d'Alsace</i> Duck foie gras – Foie Gras von der Ente	15 €
<i>Le pressé de volaille fermière et foie gras</i> Pressed farmhouse chicken with foie gras - Geflügelterrinen und Foie Gras von der Ente	10 €
<i>L'assiette de saumon fumé et ses petits condiments</i> Plate of Home-smoked salmon - Räucherlachsteller (selbstgemacht)	13,50 €
<i>La dégustation du Chef selon le marché</i> Chef's tasting dish, depending on the day's market - Leckerbissen vom Chefkoch je nach Zutatenangebot vom Markt	11 €
<i>La variation autour du foie gras (poêlé, marbré, mi-cuit,...)</i> « Variation » of duck foie gras - Verschiedene Variationen von Enten Foie Gras	20 €
<i>La salade au magret de canard fumé, copeaux de vieux parmesan *</i> Salad with smoked duck breast – Geräucher Entenbrustsalat	<del>10,50 €</del> 9 €

## Nos entrées chaudes

<i>Le mille-feuille d'escargots aux champignons et foie gras</i> Fried mushrooms and snails with Duck foie gras – Frische Pilze und Schnecken aus der Pfanne mit Foie Gras von der Ente	14,00 €
<i>Les ravioles au munster, crème au lard fumé</i> Munster cheese ravioli with smoked bacon cream - Mit Münsterkäse gefüllte Ravioli, Räucherspeckcreme	10,50 €
<i>La cassolette d'escargots</i>	6 pièces 7 €
<i>Little casserole of Burgundy snails - Weinbergsschnecken aus dem Topf</i>	12 pièces 14 €
<i>L'escalope de foie gras de canard poêlée, « mi figue, mi raisin »</i> Pan-fried escalope of foie gras – Foie Gras Schnitzel aus der Pfanne	21 €
<i>Les petits « fleischnaka », bouillon goûteux aux senteurs des sous bois</i> Small house-made "fleischnaka", tasty stock with forest flavours - Kleine, hausgemachte „Fleischnaka“ und herzhaft-würziger Bouillon	10,50 €

**Conformément aux engagements de la profession lors de l'accord sur la T.V.A, nous nous sommes engagés à répercuter cette baisse sur 7 articles parmi les plus vendus (signalé par un astérix\*)  
Notre personnel a également bénéficié d'une hausse de salaire.**