

Nos entrées

<i>Le bœuf « Charolais » en fin carpaccio et truffe noire « melanosporome »</i>	<i>17,00€</i>
<small>Beef carpaccio and black truffle « melanosporome » – Rindcarpaccio, und schwarze Trüffel “melanosporome “</small>	
<i>Le foie gras de canard mi-cuit, confit de coing</i>	<i>19.00 €</i>
<small>Duck foie gras with quince Confit -Enten Foie Gras mit Quittenconfit</small>	
<i>L'œuf fermier « Parfait » dans l'esprit d'une meurette, rapé de truffes noires</i>	<i>17.00 €</i>
<small>- The farm egg "Parfait" and black truffle. - Das Hofei "Parfait" und schwarze Trüffel</small>	
<i>Les noix de Saint-Jacques à la plancha, pomme, boudin et beurre de cidre</i>	<i>21.50 €</i>
<small>Scallops with bloodsausage and appel – Jakobsmuscheln, Blutwurst und Apfel</small>	
<i>La cassolette de six escargots</i>	<i>8.50 €</i>
<small>Little casserole of six Burgundy snails – Sechs Weinbergschnecken aus dem Topf</small>	
<i>Le velouté de potiron en cappuccino</i>	<i>10.50€</i>
<small>Pumpkin cream cappuccino - Kürbiscremesuppe “Cappuccino”</small>	
<i>Le filet de truite de la source Heimbach, mariné façon gravlax, déclinaison de betteraves</i>	<i>15.50€</i>
<small>Das Forellenfilet der Heimbachquelle, mariniert nach Gravlax Art, Rüben-Deklination - The trout fillet of the Heimbach source, marinated in Gravlax style, beet declination</small>	



**L'ensemble des plats que nous vous
proposons sont tous « Fait Maison »**

*Pour le confort de chacun, merci de mettre votre téléphone en veille.
Le salon de l'hôtel est à votre disposition pour passer vos appels.*