

Nos entrées

- Le presskopf de tête de veau et homard, vinaigrette gribiche* 14.50€
"Le presskopf" of veal head and lobster, sauce gribiche – "Le presskopf" von kalbskopf und hummer, sauce gribiche
- La truite saumonée de la source Heimbach marinée façon Gravlax, déclinaison autour de la betterave* 15,50€
Salmon trout from the Heimbach spring marinated Gravlax way, declining around the beet – Lachsforelle vom Heimbach-Quellmarinierten Gravlax-Weg, rückläufig um die Rüben
- Le foie gras de canard, compotée de coing* 19.00 €
Duck foie gras "Chutney" quince -Enten Foie Gras "Chutney" Quitte
- Le velouté de potimarron, châtaigne et crème au lard fumé* 8.50 €
Velvety of pumpkin, chestnut and cream with smoked bacon – Samtig von Kürbis, Kastanie und Sahne mit geräuchertem Speck
- Les noix de Saint Jacques poêlées, cerfeuil racine, beurre aux agrumes* 21.00 €
Fried scallops root chervil, citrus butter – Gebratene Jakobsmuscheln Wurzelkerbel, Zitrusbutter
- Pomme fondante aux épices, escalope de foie gras et Kougelhoppf « perdu »* 24.00€
Melting apple with spices, escalope of foie gras and "lost" Kougelhoppf–
Schmelzender Apfel mit Gewürzen, Schnitzel von Gänseleber und "verlorener" Kougelhoppf
- La cassolette de six escargots* 8.50 €
Little casserole of six Burgundy snails – Sechs Weinbergschnecken aus dem Topf
- Les petits « fleischnaka » de gibier, bouillon goûteux aux senteurs des sous bois* 11.50 €
Small house-made "Fleischnaka", tasty stock with forest flavours - Kleine, hausgemachte „Fleischnaka“ im herzhaft-würzigen Bouillon



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.