



## Carte du jeudi soir

### Entrée :

<b>Potage du jour "A Guddesch"</b> 	13
<b>Feierstengszalot façon "A Guddesch"</b> Salade de viande de boeuf, vinaigrette, câpres, cornichons & herbes, oeufs de caille & bouquet de salade	20
<b>Feuilleté de champignons forestiers</b> Boudin blanc, crumble de boudin noir  (déclinaison végétarienne possible) 	18
<b>Millefeuille de foie gras</b> Coulis de mangue, touche acidulée et croquant subtil	21

### Plat :

<b>Bouchée à La Reine</b> Croûte de pâte feuilletée garnie de poulet et champignons crémeux, salade & frites	29
<b>Duo de Jambon</b> Jambon cru et cuit "Marque nationale", salade & frites	28
<b>Suprême de poulet Orloff</b> Cuisson basse température sauce aux champignons, purée de patate douce, petits légumes de saison et pommes grenailles aux oignons confits	31
<b>Tartare de bœuf</b> préparé, salade et frites	28

### Dessert :

Dame blanche	13
Véritable crème brûlée à la vraie vanille bourbon et sa glace au caramel beurre salé	15
Tarte du jour, servie avec une boule de glace vanille et chantilly	12
Assiette de fromages affinés, accompagnée de pain et confiture d'oignons	16