

Carte du jeudi soir

Entrée :

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

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

Plat :

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