

LA CARTE/ OUR MENU/ UNSERE SPEISEKARTE

Vous est proposée par M. Frey et son équipe/ Offered by M. Frey and & his team/ Angeboten von M. Frey und seinem Team

ENTREE/ STARTER/ VORSPEISE

Coupole de Saumon fumé et crevettes roses aux petits légumes étuvés, caramel de crustacés/
Shrimp and salmon salad with vegetables and crustacean dressing/ Räucherlachssalat und Garnelen mit Gemüse, Krabbensauce
14.50 €

Salade de Boudin blanc de Rethel aux pommes poêlées et flambées au Calvados/
Regional sausages salad with fried and flambéed apples/ Wurstsalat aus der Region auf gebratenen und flambierten Äpfeln
15.50 €

Salade de queues de Langoustines aux pointes d'asperges, méli-mélo d'herbes et crème d'oranges/
Crabs salad with asparagus and fresh herbs, orange dressing/ Krabbensalat mit Spargelspitzen, dazu frische Kräuter und Orangensauce
24,50 €

Gambas flashé aux herbes sèches, beurre de citronnelle/
King prawns with dried herbs and lemon grass butter/ Gebratene Riesengarnelen auf getrockneten Kräutern und Zitronengrassbutter
20.50 €

Foie gras de Canard aux noix de pécan, gelée de poire Williamine et son pain d'épices/
Goose liver on pecan nuts, pear jelly and ginger-bread/ Gänseleber auf Pekannüssen, Birnengelee und Honigkuchen
22 €

PLAT PRINCIPAL/ MAIN COURSE/ HAUPTGERICHT

Levée de Rougets rôtis à l'huile vierge, éventail d'asperges verte, coulis de poivrons rouges/
Red Mullet filets, green asparagus fan and red pepper sauce/ Gebratene Rotbarbenfilets, grüner Spargel, rote Paprikasauce
23 €

Poêlées de noix de St Jacques à vif, marinière de légumes racines et courgettes, crème de crustacés au thym/
Pan fried scallops, marinated salsifys and zucchini, prawn dressing and fresh thyme /
Gebratene Jacobsmuscheln, Marinade aus Schwarzwurzeln und Zucchini, Krabbencreme auf frischem Thymian
22.50 €

Magret de Canard au miel de fleur et romarin, tomates provençales et méli- mélo de légumes/
Breast of duck and rosemary with tomatoes and mixed vegetables/ Entenbrust in Honig und Rosmarin, Tomaten und Mischgemüse
19.50 €

Mignons de faux filet de Bœuf mariné au vin rouge et aux condiments, mousse de céleri rave, sauce poivrade/
Marinated beef sirloin in red wine sauce, pepper sauce/ Mariniertes Lendenstück vom Rind in Rotweinsauce, Pfeffersauce
20.50 €

Carré d'Agneau rôti au feu, gousse d'ail en chemises, girolles en persillade, jus d'agneau à l'ail/
Rack of lamb, mushrooms and gravy from lamb/ Lammkotelett, Pfifferlinge, Bratensaft vom Lamm
25 €

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS REGIONS/ CHEESE SELECTION/ KÄSETELLER AUS UNSEREN REGIONEN 9 €

DESSERT

Délice de Bananes flambées au rhum et sa quenelle de mousse de chocolat au lait/
Banana terrine rum- flavoured and chocolate mousse/ Bananenschale mit Rumgeschmack und luftig lockeren Schokolademousse
9.50 €

Brochette de fruits frais rôtie en cassonade et craqueline de sorbet citron/
Fruits en brochette roasted into brown sugar and lemon sorbet/ Früchtespiess in braunem Zucker geröstet und Zitronensorbet
10 €

Fondant au chocolat noir sur sa sauce au chocolat chaud et sa douceur glacé/
Dark chocolate fondant with warm chocolate sauce and ice cream/ dunkles Schokoladenfondant in warmer Schokoladensauce und Eis
12.50 €

Assiette gourmande de fraises selon notre imagination/
Delicious strawberries à la maison/ Schlemmerteller aus Erdbeeren nach Art des Hauses
11.50 €

La dégustation de sorbets en coques croustillantes, méli-mélo de fruits frais et coulis de fruits rouges/
Ice cream selection with waffle biscuits and red berries sauce/ Sorbet in Waffelbiscuit, gemischt mit frischen Früchten und Beerensauce
9 €

Aumônière de pomme au calvados, crème anglaise/
English cream/ Englische Crème
12 €