

MENUS

MENU DU SAPIN - 21 €

**La Salade Verte aux Lardons,
Croûtons et Tomme de Montagne**
Grüner Salat mit Gerösteten Speckstreifen,
Brotkruste und Tomme aus dem Gebirge

**La Caille Farcie aux Pommes et
aux Oignons - Sauce Calvados
Légumes du Marché**
Mit Äpfel und Zwiebel gefüllte Wachtel
Calvadossoße - Marktgemüse

La Tarte du Jour
Hausgemachte Torte

MENU VEGETARIEN - 22 €

**Le Croustillant de Légumes
sur son Coulis de Poivrons**
Gemüseknusperig auf Paprikasoße

**Le Gratin de Pommes de Terre
et la Julienne de Légumes**
Überbackene Kartoffel mit Gemüse

Les Trois Fromages et leurs Huiles
Drei Käsesorten mit ihren Ölen
Ou / oder

La Trilogie des Crèmes Brûlées
"Crèmes Brûlées" Trilogie

MENU à 28.50 €

Suggestion du Chef
Empfehlung des Chefs

MENU « KING » CRABE

3 Plats au choix - 39 €

4 Plats au choix - 45 €

**La Soupe de Crabe avec
sa Julienne de Légumes**
Krabbensuppe mit seinem Gemüse

**La Salade de Crabe
avec ses Pignons de Pin, Vinaigre Balsamique**
Krabbensalat mit Tannenäpfel, Balsamessig

**Le Duo de Crabe Gratiné
au Beurre d'Escargots et Sweet Chilli**
Mit Chilli- und Weinbergsschneckenbutter
Überbackenes Krabbenduo

La Tarte Tatin aux Fruits de Saison
Tarte Tatin mit Saisonfrüchten

MENU DU SAPIN DORE - 49 €

**L'Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée aux Fruits Rouges
Déglacée au Vinaigre de Framboise**
Mit Himbeeressig gebratene Entenleber und Rote Früchten

Le Poisson du Marché sur une Fondue de Poireaux
Fisch vom Markt zubereitet mit Lauch

**Le Pavé de Biche, Sauce Diane, Poêlée de Fruits de Saison
Rösti de Pommes de Terre et Sélection de Légumes**
„Pavé“ vom Hirsch, „Diane“ Soße, mit gebratenen Saisonfrüchten, Rösti zubereitet mit Kartoffeln und Gemüse

Le Moelleux au Chocolat sur un Coulis de Griottes et sa Glace Vanille
Schokoladen "Moelleux" auf einer Schwarzkirschensoße, Vanilleeis

ENTREES

La Soupe de « King » Crabe et sa Julienne de Légumes

« King » Krabbensuppe

8,25 €

Le Pâté Maison et son Assortiment de Crudités

Hausgemachte Pastete mit Rohkost

6,50 €

La Salade au Confit de Canard Tiède

Grüner Salat mit Kandierter Lauwarme Entenkeule

9,00 €

La Salade de « King » Crabe avec ses Pignons de Pin,

Aromatisée au Vinaigre Balsamique Blanc

« King » Krabbensalat mit Tannenäpfel, Balsamessig

11,25 €

La Salade Verte aux Lardons, Croûtons, et Tomme de Montagne

Grüner Salat mit gerösteten Speckstreifen, Brotkruste und Tomme aus dem Gebirge

7,50 €

L'Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée aux Fruits Rouges

Déglacée au Vinaigre de Framboise

Mit Himbeeressig gebratene Entenleber und Rote Früchten

19,50 €

Le Carpaccio de Thon Arrosé à l'Huile d'Olive et au Jus de Citron

Thunfischcarpaccio mit Olivenöl, Zitronensaft

9,50 €

Les Deux Harengs Marinés (Rouges et Blancs)

Sauce Œuf & Curry, servis avec du Pain Noir

Zwei Marinierte Heringe (Rot und Weiß) mit einer Curry- und Eiersoße und Schwarzbrot.

7,75 €

Le Saumon Fumé Maison et sa Crème de Raifort

Hausgeräucherter Lachs mit Meerrettichcreme

11,50 €





POISSONS

Les Gambas Flambées au Cognac, Sauce aux Agrumes 20,00 €
Mit Cognac flambierte Gambas in Agrumensoße

**Le Poisson du Marché sur sa Fondue de Poireaux,
Sauce au Basilic** 16,50 €
Fisch vom Markt zubereitet mit Lauch und Basilikumsoße

**Le Duo de Crabe Gratiné au Beurre d'Escargots et de Sweet Chilli,
Riz aux Petits Légumes** 21,50 €
Mit Chilli- und Weinbergsschneckenbutter Überbackenes Krabbenduo, Reis mit Kleingemüse

VIANDES

**La Caille Farcie aux Pommes et aux Oignons,
Sauce Calvados** 16,25 €
Mit Äpfel und Zwiebel gefüllte Wachtel, Calvadossoße

Le Magret de Canard Façon Vigneronne, Sauce aux Raisins 19,50 €
Rosa Gebratene Entenbrust nach Winzerart mit Weintraubensoße

**Le Gigotin d'Agneau en Manteau de Pain Noir,
Sauce à la Sauge et au Miel** 18,00 €
Lammkeule im Schwarzbrotmantel mit Salbei und Honigsoße

**Le Pavé de Biche, Sauce Diane, Poêlée de Fruits de Saison
et Rösti** 17,00 €
„Pavé“ vom Hirsch, „Diane“ Soße, mit gebratenen Saisonfrüchten und Rösti

Le Faux-Filet de Bœuf, Sauce au Bleu 17,25 €
Rindlendenstück, Sauce mit «Bleu» Käse

Le Tartare de Bœuf, Pommes Sautées et Salade 13,00 €
Rindertartar mit Bratkartoffeln und Salat

*Tous nos plats sont accompagnés de leur Garniture du Jour
Alle unsere Gerichte werden mit Tagesbeilage serviert*



FROMAGES

La Fourme d'Ambert Tiède au Sirop d'Erable et Noix

Lauwarmer Fourme d'Ambertkäse mit Ahornsirup und Nüsse

5,50 €

Les Trois Fromages et leurs Huiles

Drei Käsesorten mit ihren Ölen

7,50 €

DESSERTS

La Tarte du Jour avec sa Glace et son Coulis de Fruits

Hausgemachte Torte mit Eis und Früchtensöße

5,50 €

La Trilogie de Crèmes Brûlées

"Crème brûlée" Trilogie

5,50 €

L'Assiette de Glaces ou de Sorbets avec son Coulis de Fruits

Gemischtes Eis oder Sorbet mit Früchtensöße

6,25 €

La Tarte Tatin aux Fruits de Saison

Tarte Tatin mit Saisonfrüchten

7,25 €

Le Moelleux au Chocolat, Glace à la Vanille

Sur son Coulis de Griottes

Schokoladen Moelleux, Vanilleeis auf einer Schwarzkirchensoße

7,50 €

La Coupe Danemark

Vanilleeis mit Heisser Schokolade

6,25 €