

## ENTRÉES

Foie gras de canard fait maison, chutney aux pommes raisins  
Briochette à la fleur de sel - 19 €

\*\*\*

Frivolité de saumon fumé par nos soins, coulis de concombre - 18 €

\*\*\*

Pâté en croûte de gibier du "Hohwald" et trompette, céleris rémoulade- 17 €

\*\*\*

Salade de cromesquis d'escargots, crémeux à l'ail noir- 17 €

## PLATS

Suprême de volaille de la maison "Koerckel", farci cèpes et noisettes,  
Poêlée de râte et coeur d'artichaut - 23 €

\*\*\*

Noisette de biche de nos forêts, sauce cacao, schupfnudeln et poêlée de cèpes de notre forêt -24 €

\*\*\*

Pomme de ris de veau façon "gremolato", risotto "carnaroli"- 24 €

\*\*\*

Filet de rouget Barbet, coulis de crabes verts, pommes safranées, fondu de fenouil - 23 €

\*\*\*

Risotto aux orties du Ban de la Roche et champignons - 21 €

## DESSERTS

Duo de sorbets façon omelette norvégienne flambée Grand Marnier - 11 €

\*\*\*

Tartelette des sœurs "Tatin", sorbet mirabelle et crème fraîche - 11 €

\*\*\*

Torche marron en trompe l'œil - 11 €

*Pour vos enfants, demandez le menu spécialement concoctés pour eux par nos chefs !*

**MENU COMPLET : 44 €**

Entrée - Plat - Dessert

*Prix par personne*

*Prix nets - services et taxes compris*