

## Suggestions (hors menu)

<i>Foie gras de canard, chutney de fruits</i>	25€ (15€)
<i>Ombre chevalier grillé, sabayon au citron vert</i>	28€ (16€)
<i>Filet de flétan grillé, aux girolles</i>	28,50€ (16€)
<i>Filet de bar grillé, au jus de légumes</i>	29,50€ (17€)
<i>Saltimbocca de veau aux olives</i>	28€
<i>Magret de canard rôti, sauce aux myrtilles</i>	24,-€
<i>Suprêmes de pigeonneau rôti au romarin</i>	28,50€
<i>Côte de porc Ibérique grillée, aligot au Parmesan</i>	26€
<i>Noix d'entrecôte de bœuf grillée, sauce au poivre vert</i>	28€
<i>Suprême de pintade farcie aux champignons et foie gras</i>	23€

## Menu carte à 36,50 Euros

*Au choix une entrée, un plat et un dessert (hors suggestions)*

### Entrées

<i>Presskopf Loejlgücker, sauce vinaigrette</i>	13,-€ (7,50€)
<i>Strudel de lapereau confit, jus à la sauge</i>	14,-€
<i>Cassolette d'escargots aux pleurotes et beurre blanc aux herbes</i>	13,50€
<i>L'œuf fermier parfait, purée d'artichaut</i>	11,50€
<i>Saumon fumé par nos soins, crème safranée au citron vert</i>	14,50€
<i>Pied de porc pané, sauce gribiche</i>	12€
<i>Terrine de canard aux pistaches</i>	12€
<i>Salade Loejlgücker</i>	18€ (13€)
<i>(magret de canard, terrines, foie gras)</i>	

### Plats

<i>Lewerknepfle à l'ancienne, choucroute et pommes sautées</i>	16€
<i>Kassknepfle aux oignons et lardons, salade verte</i>	15€
<i>Pièce de bœuf Black Angus grillé, sauce Bordelaise</i>	24€
<i>Travers de porc fermier au caramel d'épices, choucroute et pommes sautées</i>	20€
<i>Joue de bœuf Angus braisé au Pinot Noir, spaetzle</i>	22€
<i>Bouchée à la Reine de veau, spaetzle</i>	21€
<i>Onglet de veau grillé sauce à l'échalote</i>	23€
<i>Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne</i>	23€

*Assortiment de fromages* 9,-

### Menu enfant à 12,50€

- Escalope de volaille, ou poisson, sauce aux champignons à la crème
  - Glace 2 boules, et un sirop à l'eau