

Les Suggestions du moment :

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Terrine de Gibier « Maison » <i>Confit d'Oignons (1a, 3, 7, 9, 12)</i>	10,00 €	
Salade de Poulet au Tandori <i>Gromperekichelcher (1a, 3, 7, 10)</i>	16,00 €	20,00 €
Ragoût de Marcassin <i>Spaetzle - Chou rouge - Poire aux Airelles (1a, 3, 7, 9, 12)</i>		24,00 €
Ragoût de Chevreuil <i>Spaetzle - Chou rouge - Poire aux Airelles (1a, 3, 7, 9, 12)</i>		28,00 €
>>> Choucroute garnie <i>Pommes de terre au Lard (9, 10, 12)</i>		24,00 €
>>> Judd mat Gaardebounen <i>Pommes de terre au Lard (1a, 9, 10)</i>		24,00 €
Harengs marinés aux Pommes <i>Pommes de terre au Lard (4, 7)</i>		21,00 €
Boudin Noir <i>Purée de Pommes de terre - Chou rouge - Compote (1a, 7, 9, 10)</i>		22,00 €
Châteaubriand 2 personnes (temps de préparation 25 minutes) <i>Gratin Dauphinois, Légumes, Sauce au choix (7)</i>		76,00 €
<u>Pizzas</u>		
Pizza Tartufata <i>Crème Ricotta - Crème de Truffe - Mozzarella - Fromage Raclette - Champignons Roquette - Parmesan - Huile de Truffe (1a, 7)</i>		19,00 €
Cornetto di Bufala <i>Tomate - Mozzarella di Bufala - Basilic - Jambon de Parme - Roquette - Parmesan Perles d'Amour (1a, 7)</i>		19,00 €