

## Les Suggestions du moment :

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
>>> <b>Terrine de Gibier « Maison »</b> <i>Confit d'Oignons (1a, 3, 7, 9, 12)</i>	<b>10,00 €</b>	
<b>Salade de Poulet au Tandori</b> <i>Gromperekichelcher (1a, 3, 7, 10)</i>	<b>16,00 €</b>	<b>20,00 €</b>
>>> <b>Ragoût de Marcassin</b> <i>Spaetzle - Chou rouge - Poire aux Airelles (1a, 3, 7, 9, 12)</i>		<b>24,00 €</b>
>>> <b>Ragoût de Chevreuil</b> <i>Spaetzle - Chou rouge - Poire aux Airelles (1a, 3, 7, 9, 12)</i>		<b>28,00 €</b>
<b>Harengs marinés aux Pommes</b> <i>Pommes de terre au Lard (4, 7)</i>		<b>21,00 €</b>
<b>Boudin Noir</b> <i>Purée de Pommes de terre - Chou rouge - Compote (1a, 7, 9, 10)</i>		<b>22,00 €</b>
<b>Langue de Boeuf aux Champignons sauce Madère</b> <i>Purée de Pommes de terre (1a, 7, 9, 12)</i>		<b>22,00 €</b>
<b>Jarret de Porc avec Couenne</b> <i>Pommes de terre au Lard - Choucroute - Moutarde (1a, 7, 9, 10, 12)</i>		<b>22,00 €</b>
<b>Spare Ribs</b> <i>Frites - Salade (3, 5, 7, 9, 10)</i>		<b>22,50 €</b>
<b>Châteaubriand 2 personnes (temps de préparation 25 minutes)</b> <i>Gratin Dauphinois, Légumes, Sauce au choix (7)</i>		<b>76,00 €</b>
 <b><u>Pizzas</u></b>		
<b>Pizza Tartufata</b> <i>Crème Ricotta - Crème de Truffe - Mozzarella - Fromage Raclette - Champignons Roquette - Parmesan - Huile de Truffe (1a, 7)</i>		<b>19,00 €</b>
<b>Cornetto di Bufala</b> <i>Tomate - Mozzarella di Bufala - Basilic - Jambon de Parme - Roquette - Parmesan Perles d'Amour (1a, 7)</i>		<b>19,00 €</b>