Suggestions :

Apéro :

Golden Dusk :

Tequila Blanc Cazadores / Martini Blanc / Cointreau / Suze /
Soda Pamplemousse
11,50€

Grape Ale (Brasserie Simon & L&R Kox)

Bière Brassé avec du Moût de Raisin
5,50€

Vins :

Auxerrois 2025
Wijnhoeve De Kleine Schorre (Pays-Bas)
Schouwen Druivenland
Bouteille : 41,00€
Verre : 8,40€

Vacqueyras 2025
Domaine Les Amouriers
(Grenache / Mourvèdre / Syrah)
50,00€

Entrées :

La Terrine de Gibier Maison sur son Lit de Salade / Poire aux Airelles
16,90€

Le Foie Gras de Canard Maison au Gewürztraminer / Brioche /
Gelée de Poire à la Moutarde de Luxembourg Maison
24,90€
Accord Vin : Verre Riesling Moelleux Domaine Schram 2024 à 8,10€

Plat Végétarien :

Ravioli au Potiron, Parmesan & Amaretti /
Sauce Tomate-Potiron / Feta / Amaretti
22,90€

Les Plats :

Les Träipen / Purée Pomme de Terre /
Chou Rouge / Compote de Pomme
25,70€

Les Joues de Porc Braisées au Vin Rouge & Fond Brun /
Spätzle Rôties / Chou Rouge
26,80

Desserts :

Pavlova Pomme Verte & Fruits de la Passion /
Crème Mascarpone à la Vanille
11,50€

Affogato : Boule Glace Vanille avec Espresso 6,80€
Affogato Double : 2 Boules Glace Vanille avec Double Espresso 10,90€