

Nos Poissons

<i>Pavé de Sandre sur fondue de poireaux, sauce safranée, Tagliatelles au beurre</i>	<i>19.00 €</i>
<i>Noix de Saint-Jacques et Scampis poêlées, sauce au Noilly Prat et son Risotto</i>	<i>22.50 €</i>

Nos Viandes

Toutes nos viandes sont accompagnées de, légumes sur assiette et à part, frites ou spätzles maison

<i>Escalope de Poulet, sauce aux champignons sauvages</i>	<i>16.00 €</i>
<i>Emincés de Rognons de Veau, sauce moutarde à l'ancienne ou au cognac</i>	<i>16.50 €</i>
<i>Cordon bleu de Veau nature</i>	<i>18.50 €</i>
<i>Cordon bleu de Veau à la crème</i>	<i>19.50 €</i>
<i>Escalope de Veau à la crème</i>	<i>18.00 €</i>
<i>Magret de Canard, sauce à l'orange</i>	<i>18.00 €</i>
<i>Faux-filet de Bœuf, au beurre maître d'hôtel maison</i>	<i>18.00 €</i>
<i>Faux-filet de Bœuf, sauce poivre vert</i>	<i>18.50 €</i>
<i>Faux-filet de Bœuf, sauce aux champignons sauvages</i>	<i>18.50 €</i>
<i>Filet de Bœuf, sauce au choix</i>	<i>21.50 €</i>
<i>Filet de Bœuf façon Rossini (sauce aux champignons sauvages et coquille de foie gras)</i>	<i>24.00 €</i>

Tout supplément (frites, spätzles, salade verte, légumes ou sauce...) sera facturé : 1.50 € la portion