




Carte d'Automne


Entrées

Une Sphère de Betteraves rouges, Saumon Wasabi et Gelée de Pommes vertes	19,00€
La Terrine de Cailles, Salsifis et Gingembre	18,50€
La Variation autour du Panais, Huile de Roquette	16,00€
Le Sandre mariné façon Gravelax	21,50€
La "Feiersténgszalot" revisitée 	18,00€
La Soupe de Potirons, Bonbon de Crabes et Citron vert 	14,00€

Plats

Le Duo de Veau (Tendron et Médaille), petite Poêlée de Champignons, Haricots, Tartelette d'Oignons et de Pommes de Terre 	32,50€
La "Feiersténgszalot" revisitée avec sa petite Salade du Moment 	33,00€
Le Gâteau de Pintade aux Raisins blancs et ses garnitures automnales	34,00€
Le Civet de Marcassin, Ragoût de Chou rouge, Purée de Potirons et Spätzle maison	27,00€
Le Dos de Biche en Crépine, Marrons glacés, Purée de Chou rouge, Gelée de Pomme Granny Smith	39,50€
Le Dos de Cabillaud et Farce de Sandre pochée, Purée de Pommes de Terre aux Saveurs de Cèpes de nos Forêts	38,00€
La Truite Saumonée, Variation de Choux-Fleurs, Jus au Verjus, Noisettes et Falafels	32,50€
Le Risotto aux Cèpes et Truffes	26,00€

Les Classiques du Bel-Air

La Bouchée à la Reine “Bel-Air”, Ris de Veau, Quenelles de Volaille, Frites et Salade	 32,00€
Le Lapin à la Luxembourgeoise, Sauce Moutarde, Tagliatelles fraîches et Légumes du Moment	30,50€

Desserts

La Soupe glacée aux Framboises, Parfait Poivrons rouges et Ganache Choco-Framboise	13,50€
Financier Thé Matcha, Fraîcheur Citron Yuzu	14,00€
L'Entremet Noisettes, Duo de Sorbets, Mirabelle de Lorraine, Baies de Genièvre	13,00€
Le Festival de Figues et Pommes sublimées à la Blette	13,00€