

Notre Menu

Suggestion du Mois

La Première Découverte de la Cuisine

*

Trilogie

d'entremets la forêt autour des saveurs hivernales

**

Langoustines

en raviole accompagnées
d'une émulsion parfumée à l'estragon
1/2 / 3 / 7 / 9 / 12

Coup de fraîcheur

Magret de Canard

dans son Jus de Cassis aux Epices douces Pulpe de Patate douce
à la Vanille Mini Légumes Confit
5 / 7 / 12

Fromages

en ronde affinée du maître fromager
7

ou

Farandole

gourmande « La Forêt »
autour du chocolat
1 / 3 / 7

**

Le Plaisir du Confiseur

1 / 3 / 7 / 8

*

Prix du Menu **82,50 €** par pers.

Avec Accord Mets & Sélection Vins Luxembourgeois
au supplément de **25,00 €** par pers (3 verres plus repasse)

Notre Menu

La Balade en Saveur Du Moment

*

Châtaignes
en capuccino mousseux
7

Bar
rôti sur sa peau croustillante
purée de céleri & son jus de betteraves
4 / 5 / 7 / 9 / 12

Skrei
en filet rôti, dans son Bouillon Salsifie
aux Crustacés
2 / 4 / 5 / 7 / 12

ou

Pintade
en suprême sa purée de pommes de terre
aux truffes
5 / 7 / 12

Fromages
en ronde affinée
7

ou

Noix de Coco
en parfait entouré d'un délicieux carpaccio d'ananas
1 / 3 / 7 / 8 / 12

**

Prix du Menu

Entrée, Plat Poissons **ou** Viande, Fromage **ou** Dessert **53,50 €**

Potage, Entrée, Plat Poisson **ou** Viande, Fromage **ou** Dessert **59,50 €**

Avec Accord Mets & Sélection Vins Luxembourgeois
au supplément de 25,00 € par pers (3 verres plus repasse)

Tout changement dans les menus peut entraîner un supplément

Notre Menu Végétarien

Le Menu Tentation Végétarien Du Moment

*

Chèvre

en cromesquis servi sur un lit de mesclun
& légumes croquants.
1 / 3 / 5 / 10 / 12

Potiron

en crème chaude & réconfortante avec des éclats de châtaignes
5 / 7 / 8

Gnocchis

savoureux & champignons de saison
dans une sauce à la crème de parmesan
1 / 3 / 7 / 12

Fromages

en ronde affinée
7

ou

Poire

pochée au vin farcie de crème au mascarpone
& croquant à la cannelle
1 / 3 / 7 / 12

**

Prix du Menu

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert **49,50 €**

Bavarois, Entrée, Plat, Fromage ou Dessert **58,50 €**

Avec Accord Mets & Sélection Vins Luxembourgeois
au supplément de **25,00 €** par pers (3 verres plus repasse)

Pour nos Petits

La petite assiette chaude selon le marché **16,50 €**

Prix des Plats individuels de nos Menus

Entrées individuelles

Velouté 12,50 €

de saison^{5/7}

Saumon fumé 16,50 €

en cannelloni aux agrumes⁴

Feuilleté 16,50 €

d'escargot en persillade^{1/3/5/7/12/14}

Foie gras 23,50 €

en tranche accompagné d'une brioche^{1/3/7/12}

Plats individuels

Civet 25,50 €

de marcassin accompagné avec des tagliatelles^{1/3/5/7/9/12}

Risotto 24,50 €

crémeuse avec légumes de saison^{5/7/12}

Sandre 26,50 €

filet rôti sur son lit de lentilles^{1/4/12}

*** **

Veau 27,50 €

mignon avec gnocchi & crème champignons^{1/3/5/7/12}

Fromages & Desserts

Fromages 17,50 €

en ronde affinée^{5/7}

Sorbets 12,50 €

en variation & accompagnement des fruits de saison¹²

Crème brûlée 12,50 €

à la vanille^{3/7}

Strudel 12,50 €

en caramel au beurre salé accompagné par une glace vanille^{1/3/7/12}