

# Domaine

## Carte de semaine

DU MARDI AU SAMEDI MIDI

### ENTRÉES

Carpaccio de bœuf roquette et parmesan <sup>5/6/7</sup>	14,50€
Gaspacho de melon sorbet pastèque	15,00€
Salade du pêcheur <sup>3/4/5/6</sup>	18,50€
Tomate pleine terre demi burrata sauce pesto <sup>5/7/12</sup>	16,50€

---

### PLATS PRINCIPAUX

Pavé de bœuf, sauce béarnaise, frites, salade <sup>5/6/7/10</sup>	27,50€
Saumon rôti, fricassée d'asperges, jus au thym <sup>4/6/7/12</sup>	26,50€
Suprême de volaille, gratin de macaronis sauce poulette <sup>3/5/7/12</sup>	26,50€
Gnocchis aus petits pois carottes, crème basilic <sup>1/7/12</sup>	24,50€
Friture de la Moselle <sup>3/5/7/9/10</sup>	29,50€

---

**Bon Appetit**

## Balade en Saveur du Moment

### Lapin

parfumé à la sarriette,  
en galantine & accompagné d'une garniture de saison  
9 / 12

\*\*\*

### Capuccino d'Asperges

en velouté, parfumé au cerfeuil  
7

\*\*\*\*

### Saumon

« écossais » cuit à la perfection, légumes printaniers  
& d'une sauce au beurre demi-sel

9 / 12

ou

### Veau

« Limousin », une sauce aux morilles  
& des pommes de terre grenaille confites

4 / 7 / 12

\*\*\*

### Fromages

en ronde affinée

7

ou

### Pavlova

meringue croquante à la vanille garnie de crème fouettée  
& fraises fraîches

5 / 7 / 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 30,00 € par pers (3 verres)