

Notre Menu Suggestion du Mois

La Première Découverte de la Cuisine

*

Crabe

au Yuzu, accompagné de Crevettes Grises
& d'une légère Émulsion de Fenouil

2 / / 5 / 7 / 10

**

Lotte

rôti en Médaille,
sur Mousseline de Chou-Fleur,
agrémentée d'un Jus relevé au Café.

4 / 7 / 12

Coup de Fraîcheur

12

Bœuf

en Croûte de Mie de Pain, Gratin de Blettes
& Crème de Foie Gras

1 / 3 / 5 / 12

Fromages

en Ronde Affinée du Maître Fromager

7

ou

Farandole

Gourmande « La Forêt »
autour du Chocolat Blanc

1 / 3 / 7

**

Le Plaisir du Confiseur

1 / 3 / 7 / 8

*

Prix du Menu **82,50 €** par pers.

Avec Accord Mets & Sélection Vins Luxembourgeois
supplément de **30,00 €** par pers (3 verres)

Notre Menu

Balade en Saveur du Moment

*

Canard

en Carpaccio à la Betterave & Noisettes
5/6/8/ 10 /11

Brochet

en Quenelles & sa sauce aux Écrevisses
2 / 3 /4/7/12

Saumon

en Pavé accompagné de Riz Noir
Sauce à l'Armagnac
4/7/12

ou

Volaille

en Suprême, cuisson Lente, Légumes Racine Mijotes,
dans son Bouillon monté au Beurre
5 / 7/9 / 12

Fromages

en Ronde Affinée
7

ou

Poire

en Entremet autour du Chocolat
1/ 3 / 7 /8

**

Prix du Menu

Entrée, Plat Poissons **ou** Viande, Fromage **ou** Dessert **54,50 €**

Carpaccio, 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)

Tous changements dans nos menus peuvent entraîner
un supplément

Notre Menu Végétarien

Menu Tentation du Moment

*

Chèvre

en Mille Feuille croustillante & fines Tranches de Betterave
7

Champignons
des Bois en Tarte fine
1 / 7

Risotto

Crémeux de Céleri, garni d'un Œuf mollet,
Sauce au Parmesan
1 / 3 / 5 / 7 / 9 / 12

Fromages
en Ronde Affinée
7

ou

Figues

Rôtie sa Brioche,
accompagnée d'un Parfait Glacé au Miel.
1 / 3 / 7 / 12
**

Prix du Menu

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert **54,50 €**

Hors d'Oeuvre, Entrée, Plat, Fromage ou Dessert **59,50 €**

Avec Accord Mets & Sélection Vins Luxembourgeois
au supplément de **30,00 € par pers (3 verres)**

Pour nos Petits

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

A la Carte

Entrées

Chèvre 19,50 €
en Mille Feuille croustillante & fines Tranches de Betterave
7

Saumon 19,50 €
d'Écosse en Gravlax et sa Garniture d'Agrumes
4 / 5 / 7

Canard 19,50 €
en Carpaccio à la Betterave & Noisettes
5/6/8/ 10 /11

Foie gras 26,50 €
en Tranche accompagné de sa Brioche
et son Coulis de Figs
1/3/7/12

Nos Plats

Saumon 32,50 €
en Pavé accompagné de Riz Noir
Sauce à l'Armagnac
4/7/12

Bœuf 36,50 €
en Croûte de Mie de Pain, Gratin de Blettes
& Crème de Foie Gras
1 / 3 / 5 / 12

Volaille 32,50 €
en Suprême, cuisson Lente, Légumes Racine Mijotes,
dans son Bouillon monté au Beurre
5/7/9 / 12

Risotto 32,50 €
Crèmeux de Céleri, garni d'un Œuf mollet,
Sauce au Parmesan.
1 / 3 / 5 / 7 / 9 / 12