

Unser Menü Suggestion du Mois

Die erste Entdeckung der Küche

*

Jakobsmuscheln
in Carpaccio, Rote-Bete-Coulis
11 / 14

**

Spargel
Weißer Spargel und Lachs,
Confit auf Coulis von grünem Spargel
1/3/4/7

Coup de Fraîcheur
12

Lamm
Carré d'Agneau mit
Provenzalischem Gemüse

5 / 7 / 12

Käse
in gereifter Runde vom Käsemeister
7

oder

Farandole
Gourmande "La Forêt"
rund um die Früchte der Saison
1 / 3 / 7

**

Das Vergnügen des Konditors
1 / 3 / 7 / 8

*

Preis des Menüs **84,50 €** pro Pers.

Mit "Accord Mets & Sélection Vins Luxembourgeois".
Supplement von 30,00 € pro Pers. (3 Gläser)

Unser Menü Balade en Saveur du Moment

*

Kaninchen

in einer Galantine,
Mousseline aus Erbsen mit Bohnenkraut

7

Langustinen

Gebratene Langustinen und karamellisierter Chicorée,
Zitronengewürz und Safranemulsion

2 / 3 / 4 / 7 / 12

Seezunge

in einer Ballotine,
Mit Yuzu parfümiert,
Frikassee von Spargel

3 / 4 / 7 / 12

oder

Kalb

Limousin" Braten &
Karottenpüree &
schmelzende Kartoffeln

5 / 7 / 12

Käse

in gereifter Runde vom Käsemeister

7

oder

Entdeckung rund um den Kakao

als Mousse , als Eis & als Ganache

1 / 3 / 7

**

Preis des Menüs

Vorspeise, Fisch- **oder** Fleischgericht, Käse **oder** Dessert **56,50 €**

Lachs, Vorspeise, Hauptgericht Fisch **oder** Fleisch, Käse **oder** Dessert **62,50 €**

Mit "Accord Mets & Sélection Vins Luxembourgeois".
Supplement von 30,00 € pro Pers. (3 Gläser)

Änderungen an unseren Menüs können folgende Konsequenzen haben
einen Zuschlag

Unser vegetarisches Menü

Menu Tentation du Moment

*

Spargelcapuccino
in Velouté, mit Kerbel parfümiert
7

Gemüse
der Saison
in der Cocotte
6 / 7 / 12

Spinat & Ricotta
in Ravioles, Karotten-Coulis
mit Haselnussbutterr
1 / 3 / 7 / 12

Käse
in gereifter Runde vom Käsemeister
7

ou

Grand Marnier
Als Eisparfait
in seinem Schokoladenkrokant
1 / 3 / 12
**

Preis des Menüs

Vorspeise, Hauptgericht, Käse **oder** Dessert **56,50 €**

Hors d'Oeuvre, Vorspeise, Hauptgericht, Käse **oder** Dessert **62,50 €**

Mit "Accord Mets & Sélection Vins Luxembourgeois".
Supplement von 30,00 € pro Pers. (3 Gläser)

Für unsere Kleinen

Der kleine warme Teller nach Absprache **20,50 €**

A la Carte

Vorspeisen

Ziegenkäse 19,50 €

in knusprigem Mille Feuille & dünnen Rote-Bete-Scheiben

7

Lachs 19,50 €

Nach Gravlax-Art mit Dillmousse auf Pain de Mie serviert.
mit Tintenfischtinte

1/ 3 / 4 / 7

Velouté 12,50 €

Der Saison

7/ 10

Foie gras 26,50 €

in Scheiben geschnitten und begleitet von Gewürzbrot
und Apfel-Chutney

1/3/7/12

Hauptgerichte

Jakobsmuscheln 36,50 €

Braten, cremiges Risotto & Safran-Sauce

4/7/12

Kalb 32,50 €

"Limousin" gebraten &
Kürbismousseline & zartschmelzende Kartoffelns

5 / 7 / 12

Hase 32,50 €

en Râble farci, accompagné de Tomates confites et
Polenta parfumée au Basilic

3 / 5 / 7 / 12

Spinat & Ricotta 32,50 €

in Ravioles, Karotten-Coulis
mit Haselnussbutterr

1 / 3 / 7 / 12