

Notre Menu Suggestion du Mois

La Première Découverte de la Cuisine

*

Saint-Jacques
en Carpaccio, Coulis de Betterave
11 / 14

**

Asperges
Blanches et Saumon,
Confit sur son Coulis d'Asperge Verte
1/3/4/7

Coup de Fraîcheur
12

Agneau
Carré d'Agneau avec
Légumes Provençale

5 / 7 / 12

Fromages
en Ronde Affinée du Maître Fromager
7

ou

Farandole
Gourmande « La Forêt »
autour des Fruits de Saison
1 / 3 / 7

**

Le Plaisir du Confiseur
1 / 3 / 7 / 8

*

Prix du Menu **84,50 €** par pers.

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

Notre Menu

Balade en Saveur du Moment

*

Lapin
en Galantine,
Mousseline de Petits Pois à la Sarriette
7

Langoustines
Rôties et Chicons caramélisés,
Condiments au Citron et Émulsion de Safran
2 / 4 / 7 / 12

Sole
en Ballotine,
Parfumée au Yuzu,
Fricassée d'Asperges
3 / 4 / 7 / 12

ou

Veau
«Limousin» Rôti &
Purée de Carotte &
des Pommes de Terre Fondantes
5 / 7 / 12

Fromages
en Ronde Affinée
7

ou

Découverte autour du Cacao
en Mousse , en Glace & en Ganache
1 / 3 / 7

**

Prix du Menu

Entrée, Plat Poissons **ou** Viande, Fromage **ou** Dessert **56,50 €**

Carpaccio, Entrée, Plat Poisson **ou** Viande, Fromage **ou** Dessert **62,50 €**

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

*

Capuccino d'Asperges
en Velouté, Parfumé au Cerfeuil
7

Légumes
de Saison
en Cocotte
6/7/12

Épinard & Ricotta
en Ravioles, Coulis de Carotte
au Beurre Noisette
1 / 3 / 7 / 12

Fromages
en Ronde Affinée
7

ou

Grand Marnier
En Parfait Glacé
dans son Croquant Chocolat
1/3/7
**

Prix du Menu

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert **56,50 €**

Hors d'Oeuvre, Entrée, Plat, Fromage ou Dessert **62,50 €**

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 **20,50 €**

A la Carte

Entrées

Chèvre 19,50 €

en Mille Feuille croustillante & fines Tranches de Betterave

7

Saumon 19,50 €

Façon Gravlax et sa Mousse à l'Aneth servi sur son Pain de Mie
à l'Encre de Seiche

1 / 3 / 4 / 7

Velouté 12,50 €

de Saison

7

Foie gras 26,50 €

en Tranche accompagnée de son Pain d'Epices
et sa Pomme Chutney

1/3/7/12

Nos Plats

Saint-Jacques 36,50 €

Rôti, Risotto crémeux & Sauce Safran

4/7/12

Veau 32,50 €

«Limousin» Rôti &

Mousseline de Carotte & des Pommes de Terre Fondantes

5 / 7 / 12

Lapin 32,50 €

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

3 / 5 / 7 / 12

Épinard & Ricotta 32,50 €

en Ravioles, Coulis de Carotte

au Beurre Noisette

1 / 3 / 7 / 12