

Notre Menu Suggestion du Mois

La Première Découverte de la Cuisine

*

Foie Gras

& sa Brioche aux Noix

Accompagné d'un Chutney et d'une gelée de Sauternes

2/4/5/6/14

**

Lotte

En Pavé Rôti

au Beurre Demi-Sel avec une Déclinaison de Poireaux

4/7/12

Coup de Fraîcheur

12

Magret de Canard

Rôti au Miel,

Accompagné d'une Purée de Betteraves

1/3/5/7/12

ou

Biche

en Filet sur son lit de Choux Rouge caramélisé,
Croquant de Potiron

1 / 3 / 5 / 7 / 12

(Supplément de 8€)

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 **86,00 €** par pers.

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

Notre Menu

Balade en Saveur du Moment

*

Scampis

en Tartare à la Mangue et Avocat
Accompagné de son Guacamole

1/3/5/7

Potirons

en Cappuccino

7

Lieu Jaune

en Pavé Rôti,
Céleri confit
& des Girolles Sautées

2/ 4/ 11/12

ou

Suprême de Volaille

en Croûte d'Herbes
Accompagné d'une Mousseline de Maïs, Jus corsé à l'Ail Noir

5/ 7 / 8 / 12

Fromages

en Ronde Affinée

7

ou

Clementine

en Macaron et son Parfait Glacé
autour des Fruits de Saison

3 / 7 / 8

**

Prix du Menu

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

Entrée, 2^e 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

*

Blinis

Crème parfumée à l'Aneth
et ses Légumes croquants

7

Cèpes

en Velouté

d'une Touche de Crème fraîche et d'Herbes

3/7

Risotto

agrémenté de Girolles fraîches et de Parmesan râpé

1 / 3 / 7

Fromages

en Ronde Affinée

7

ou

Le Coing

en Parfait glacé servi sur son Chutney

1/3/7

**

Prix du Menu

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

Entrée, 2^e 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

Foie Gras 26,50 €

& Brioche aux Noix

Accompagné d'un Chutney & d'une gelée de Sauternes

1/3/7/8/12

Scampis 17,50 €

en Tartare à la Mangue et Avocat

Accompagné de son Guacamole

1/2/6/10/11/12

Velouté 12,50 €

de Saison

7

Marcassin 17,50 €

en Terrine accompagné d'un Chutney et

Salade de Mâche

1 / 3 / 5 / 7/12

Saumone 18,50 €

en Gravalx aux Agrumes

4

Nos Plats

Lieu Jaune 34,50 €

en Pavé Rôti,

Céleri confit & des Girolles Sautées

2/ 4/ 11/12

Suprême de Volaille 32,50 €

en Croûte d'Herbes

Accompagné d'une Mousseline de Maïs, Jus corsé à l'Ail Noir

5/7/8/12

Marcassin 32,50 €

en Civet, Cerle de Choux Rouge et Spaetzle

1 / 3 / 5 / 12

Biche 38,50 €

en Filet sur son lit de Choux Rouge caramélisé,

Croquant de Potiron

1 / 3 / 5 / 7 / 12

Pavé de Boeuf 38,50 €

Sauce au Poivre, avec Pommes de Terre

Rissolées au Beurre Demi-Sel

5 / 7 / 12