

Notre Menu Suggestion du Mois

Die erste kulinarische Entdeckung

*

Foie Gras

& seine Brioche mit Walnüssen

Begleitet von einem Chutney und einem Gelee aus Sauternes

2/4/5/6/14

**

Seeteufel

Als gebratenes Pavé

in halbgesalzener Butter mit einer Porree-Deklination

4/7/12

Coup de Fraîcheur

12

Entenbrust

Gebraten in Honig,

Begleitet von pürierter Roter Beete.

1/3/5/7/12

oder

Reh

im Filet auf einem Bett aus karamellisiertem Rotkohl,

Knuspriger Kürbis

1 / 3 / 5 / 7 / 12

(Supplement von 8€)

Käse

in gereifter Runde vom Käsemeister

7

ou

Farandole

Gourmande „La Forêt“

rund um die Früchte der Saison

1 / 3 / 7

**

Das Vergnügen des Konditors

1 / 3 / 7 / 8

*

Preis des Menüs 86,00 € par Pers.

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