



La Pomme Cannelle



Automne 2016



POUR COMMENCER STARTERS

LANGOUSTINES ROYALES D'ISLANDE : Marinées – tarama – pomme verte – céleri rave – Avruga ICELAND PRAWNS : marinated – tarama – green apple – celery – Avruga	29 €
FOIE GRAS D'OIE : Cuit au torchon – pain d'épices – figues – brioche GOOSE LIVER FOIE GRAS : gingerbread – figs – brioche	28 €
NOIX DE SAINT-JACQUES : Chutney de butternut et thym – petits pois – sauce civet aux agrumes SEA SCALLOPS : butternut and thyme chutney – split pea purée – red wine and citrus reduction	30 €
CONSOMMÉ DE JEUNE POULE : Choux de Bruxelles – truffes – trompettes de la mort – œuf de caille CHICKEN BROTH CONSOMME : Brussels sprout – truffles – black trumpets – quail egg	24 €

POISSONS FISHES

TURBOT SAUVAGE : Rôti à la graisse d'oie – mousseline de pommes de terre à l'ail doux champignons – chicons – jus de viande corsé WILD TURBOT : Garlic mashed potatoes – mushrooms – endives – beef gravy	37 €
SAUMON D'ÉCOSSE LABEL ROUGE : Tempura d'oignons – topinambours – jus de poule au soja SCOTTISH SALMON RED LABEL : onion tempura – Jerusalem artichokes – soy chicken broth	29 €
LOTTE « PETIT BATEAU » : En tournedos – panais – couteaux – chlorophylle d'épinards – jus de coquillages MONKFISH : parsnip – razor shell – spinach coulis – seafood sauce	28 €
ROUGET BARBET : Anchoïade – marmelade d'aubergines au vin rouge – jus de poivrons jaunes RED MULLET : anchovies – eggplant and red wine marmelade – yellow bell pepper reduction	29 €

COIN VÉGÉTARIEN VEGETARIAN CORNER

RAVIOLE D'AUTOMNE : Champignons sauvages – épeautre – comté – pignons de pin AUTUMN RAVIOLI : wild mushroom – spelt – comté cheese – pine nuts	22 €
--	-------------

A votre disposition - une carte détaillant les ingrédients allergènes.
At your disposal - a specific menu with the allergenic ingredients

VIANDES MEATS

NOISETTES DE CHEVREUIL : 33 €
Patates douces – cassis – chou rouge confit – poivrade moutardée

VENISON : sweet potatoes – black currant – red cabbage

POMME DE RIS DE VEAU : 32 €
Écrevisses – épinards – croustillant de pommes de terre – sauce nantua

VEAL SWEETBREADS : crayfishes – spinach – hash brown potatoes – nantua sauce

FILET DE BŒUF DU TERROIR LUXEMBOURGEOIS : 35 €
Betteraves – échalotes – truffes – panisses – jus de veau

BEEF FILET : beets – shallots – truffles – « panisses » – veal jus

SUPRÊME DE POULE FAISANE : 29 €
Crumble aux pignons de pin – croquant d'oignons au cumin – sauce diable

HEN PHEASANT BREAST : pine nuts crumble – onion and cumin crunch – « sauce diable »

FROMAGES CHEESES

SÉLECTION DE FROMAGES AU FIL DES SAISONS 12 €
FARMED CHEESES SELECTION

MENU «LE ROYAL»

PATIENCE

FOIE GRAS D'OIE :

Cuit au torchon – pain d'épices – figues – brioche

GOOSE LIVER FOIE GRAS : gingerbread – figs – brioche

* Découverte de la Moselle luxembourgeoise...

NOIX DE SAINT-JACQUES :

Chutney de butternut et thym – petits pois – sauce civet aux agrumes

SEA SCALLOPS : butternut and thyme chutney – split pea purée – red wine and citrus reduction

*...étape en Bourgogne...

NOISETTES DE CHEVREUIL :

Patates douces – cassis – chou rouge confit – poivrade moutardée

VENISON : sweet potatoes – black currant – red cabbage

*...Sur la route du Bordelais

LA POMME CANNELLE :

Mousse cannelle – marmelade Granny Smith – sablé traou – crème amande

POMME CANNELLE : cinnamon mousse – green apple marmelade – shortbread – almond cream

68 € (hors boisson)

*Accord mets et vins 29 €/pers.

(Uniquement le soir, disponible pour l'ensemble des convives, dernière commande 21:30)