

Entrées

Millefeuille de tourteau, king crabe, avocat et tomate, Sur une gelée de mangue épicée, daïkon cress	23.00 €
Fricassée de supions et gésiers de volaille confit, Sur des spaghettis maison au citron, tomate et basilic	19.00 €
Gambas carabineros juste saquée sur un carpaccio de biche, Aromates et fênes de civette, vinaigrette de tomate	25.00 €
Salade de noix de saint jacques cru et cuite, Segments et vinaigrette de clémentine, betterave à la muscade	26.00 €
Tranche de foie de canard poêlé et magret de caille fumé, Mirabelles rôties et réduction au verjus	22.00 €
Langue de bœuf en consommé aux petits légumes, Julienne de truffe noire du Périgord	15.00 €

Poissons

Cocotte de moule décortiquée dans l'esprit d'une paëlla, Accompagnée de riz safrané	29.00 €
Filet de st pierre rôti, écrasée de ratte du Touquet, Jardinière de légumes, réduction d'une soupe de poisson	30.00 €
Lieu jaune de ligne aux amandes fraîches et verveine, Petits pois à la française, risotto de crozets savoyard	29.00 €

Viandes

Cœur de filet de bœuf limousin luxembourgeois, Oignons nouveaux, fricassée de cèpes et gaufre de pomme de terre	28.00 €
Couronne d'agneau à la fleur de thym, jus à la tapenade, Artichauts bouquet marinés, purée de poivron jaune	29.00 € /p
Échine de porc confit à la cire d'abeille, Crémeux de blettes à la fève tonka, petites pommes rissolées	25.00 €
Noisette de chevreuil aux quetsches, patate douce au four, Châtaignes et quelques légumes tendres	30.00 €
Magret de canard aux brisures de nougat, sucrose braisée, Etuvée de panais, jus aux griottines	28.00 €
Duo rognons et ris de veau bien doré, purée de potiron, Jardin de légumes, beurre d'anchois à la moutarde	29.00 €

Les Classiques

Pennes à la crème et sauté de filet de bœuf	17.00 €
Entrecôte (350 g), frites, mesclun de salade	19.50 €
Assiette aux deux jambon du pays, frites, salade	16.00 €

Menu Enfant

Demander nos suggestions du moment (pâte fraîche, frite, poulet, nugget's, steak haché,...)	8.50 €
--	--------

Plateau de fromages affinés

chariot de fromages affinés 10 €

Dessert

Le millefeuille à notre façon à la vanille Bourbon, Écume légèrement poivrée,
coulis de framboise 9.00 €

Nôtre sélection de glaces et sorbet agrémentée De quelques fruits de saison 8.00 €

Traditionnel moelleux au chocolat mi- cuit, Sorbet à la mandarine, nage
d'agrumes mentholée 9.00 €

Paris Brest et sa crème noisette, figue noire rôtie, Crème glacée au chocolat blanc 8.50 €

Pavlova ananas et citron vert,(meringue croustillante) Sorbet au fruit de la
passion 8.50 €

Baba fait maison au rhum brun de Martinique, Mousse légère au marron, coulis de cassis

created by www.menu.lu