

Formules – L’Auberge Campagnarde

Issus des meilleurs produits et grâce aux talents du chef, l'Auberge Campagnarde vous propose de déguster tout au long de l'année des plats de saisons, regroupés sous une formule simplifiée.

Petits menus

Un plat : 25,50 €

Une entrée et un plat : 43,50 €

Un plat et un dessert : 33,25 €

Une entrée, un plat, un dessert : 49,30 €

Grand menu

Une entrée, un poisson, une viande, un dessert : 57,50 €

Avec vin compris : 77,50 €

Le grand menu doit être identique pour toute la table

Entrées froides et chaudes

- La galette de pomme de terre, saumon mariné maison, velouté au basilic
- La tarte flambée façon auberge aux scampis à l'ail
- Le carpaccio de boeuf à l'huile de truffe, vinaigre balsamique et parmesan
- Le jambon ardennais melon, gaspacho de tomate et billes de comcombre
- Le marbré de foie gras au naturel et confiture de figue (60 g)
- Tartare de thon au citron, chips de pommes de terres

Plats

- Le magret de canard servi façon couscous
- La brochette de Saint-Jacques gratinée au pesto et parmesan, mousseline à l'huile d'olive
- Le filet de boeuf grillé réduction bordelaise, mini tarte flambée aux champignons
- Poêlée de filet de daurade royale posé sur un lit de tartare de tomate tiède
- Couronne de porc noir ibérico en croûte de noisette, miel et porto
- La souris et le steak d'agneau jus comme un navarin

Desserts(à commander au début du repas)

- L'assiette du fromager
- La dame "Pink Lady"
- Le tiramisu maison
- La crème brûlée légèrement vanillée

- L'île flottante
- Le nougat glacé au miel de Winseler, coulis aux fruits rouges

Created by www.menu.lu