



Not de Bienvenue

Nous pensons que l'être humain a de plus belles pensées s'il est entouré de belles choses.

C'est en restant fidèle à cette devise que notre chef de cuisine Hannes Graurock a créé son propre style de cuisine très précis, loin de la banalité du quotidien et rempli de nuances raffinées. Des surprises de haut niveau et l'amour de la perfection sont les maîtres-mots de notre équipe de cuisine. Laissez-vous tenter par de fines compositions culinaires entre tradition et modernité et réjouissez-vous d'une mise à l'honneur réussie de produits régionaux et saisonniers, d'assiettes hautes en couleurs et d'une véritable joie pour vos papilles. Nous souhaitons que vous gardiez le meilleur souvenir de votre passage dans notre établissement, un souvenir de découvertes culinaires et d'un voyage gustatif. Toutes ces petites choses vont former une belle, grande unité, et c'est alors que nous aurons atteint le but ultime de toute l'équipe : Faire vivre à nos hôtes des moments merveilleux dans un endroit merveilleux.



„Instants“

• ACCUEIL CULINAIRE •

FOIE D'OIE

En Textures • Figue • Noix • Oseille

37 €

•

NOIX DE SAINT-JACQUES

Caviar Osietra • Bisque de Homard & Maïs • Potiron

35 €

•

TURBOT

Salsifis • Truffe • Persil • Beurre Noisette

41 €

•

PINTADE

Suprême & Tortellini • Carotte • Shimeji • Curry

38 €

•

AGNEAU

Couscous • Patate Douce • Poivron • Noix de Macadamia

42 €

•

CAFÉ

Chocolat • Crème Epaisse • Myrtille

18 €

• PRALINES •

C'est avec plaisir que notre sommelier Philippe Schmitz vous propose les vins adéquats en accompagnement de votre menu. Il est également possible de consommer les vins au verre de 0,11 cl.

4 services 89 €

Accompagnement vins 39 €

[sans turbot et pintade]

•

6 services 119 €

Accompagnement vins 58 €

Pour nos hôtes végétariens,
nous nous ferons un plaisir de préparer un menu surprise.

4 services 75 €

Accompagnement vins 39 €

•

Vous pouvez déguster notre sélection
de fromages à 18€

Chers hôtes,
afin de pouvoir garantir un déroulement aussi parfait que possible, nous servons un menu aussi unique que possible pour toute table au-dessus de 6 convives. Nous vous remercions de votre compréhension.

Si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires, n'hésitez surtout pas d'en faire part à notre équipe de salle. Nous vous transmettrons alors la carte avec les mentions obligatoires des allergènes.



Lunch Gourmet

• ACCUEIL CULINAIRE •

NOIX DE SAINT JACQUES

Caviar Osietra • Bisque de Homard & Maïs • Potiron

35 €

•

PINTADE

Suprême & Tortellini • Carotte • Shimeji • Curry

38 €

•

SÉLECTION DE FROMAGES

de La Grande Épicerie Massen

18 €

ou

CAFÉ

Chocolat • Crème Épaisse • Myrtille

18 €

• PRALINES •

C'est avec plaisir que notre sommelier Philippe Schmitz vous propose les vins adéquats en accompagnement de votre menu.

Il est également possible de consommer les vins au verre de 0,11 cl.

3 services 65 €

Accompagnement vins 29 €

Pour nos hôtes végétariens,
nous nous ferons un plaisir de préparer un menu surprise.

3 services 55 €

Accompagnement vins 29 €

Chers hôtes,
afin de pouvoir garantir un déroulement aussi parfait que possible, nous servons un menu aussi unique que possible pour toute table au-dessus de 6 convives. Nous vous remercions de votre compréhension.

Si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires, n'hésitez surtout pas d'en faire part à notre équipe de salle. Nous vous transmettrons alors la carte avec les mentions obligatoires des allergènes.