

## Entrées froides

Déclinaison de melon, tomate, menthe poivrée, eau de concombre mousseuse	15.50 €
Fin feuilleté figue, servi tiède, chorizo,chantilly chèvre / miel, pignons de pin torréfiés	18.50 €
Gaspacho petits pois, courgette, écume raifort, crabe mou en tempura	20.50 €
Variation autour du céleri rave et vert, en granité, en espuma, en semoule, salpicon de gambas, cacahuètes	22.50 €
Foie gras de canard rôti au four comme une terrine, chutney de dates rafraîchi, pain brioché maison	25.00 €

## Entrées chaudes

« Bouneschlupp » revue dans une version estivale, anguille fumée, haricot plat, escargots	18.00 €
Sot-l'y-laisse de volaille fermière du pays, écrasée de rattes, œuf croustillant à 63°C, sabayon « champes »	21.00 €
Ravioles de moules, coriandre fraîche, quenelle de brochet, bouillon aérien au curry doux	22.00 €
Langoustines juste snackées, risotto d'orge perlé, petits pois, girolles, jus de veau corsé	25.50 €

## Poissons

Tartare de cabillaud en « aller-retour », tapenade d'olives noires, coulis de pesto, panisse frite	25.50 €
Pavé de sandre légèrement « gratiné », tomate, échalotes,« blonds de Paris »	27.00 €
« Fish stick » de mérou, sauce tartare décomposée, préparée chaude, allégée	29.50 €
Filets de sole en galantine, farcis de langoustine, pomme « Granny », trio de carottes tout en fraîcheur	30.00 €
Véritable turbot sauvage cuit meunière, persil, croûtons, câpres,ses œufs / des crevettes grises, le tout en croquette	32.00 €
Lasagne de homard, entier, décortiqué, rôti, pousses d'épinard tombées minute, bisque mousseuse	35.00 €

## Viandes

Épaule d'agneau servie en navarin, légumes glacés, pommes-de-terre persillées de chez Marc Nicolay	26.50 €
Paupiette de veau dans sa crépinette, farce crémeuse, coppa / champignons / cébette, sucs de cuisson déglacés au cognac	28.00 €
« Nugget » de poulet bio, élevé aux grains, jambon Pata Negra, mozzarella di bufala, espuma tomate confite	29.00 €
Faux-filet de bœuf « Black Angus » grillé, adaptation chaude d'une sauce andalouse, chips de vitelotte	30.00 €
Filet de bœuf « Simmenthal » planché, échalote confite au Pinot Noir, sauce poivres en émulsion	33.50 €
Ris de veau rôti au beurre, spaghetti frais arrosés d'un jus d'osso bucco, tuile de tête de veau craquante	36.00 €

## Fromages

Planche de fromages affinés	15.50 €
-----------------------------	---------

## Desserts

Soufflé glacé fraise, fleur d'oranger, chocolat blanc	9.00 €
Crêpe croustillante, mousseline café / yuzu, tartare de banane	10.00 €
Traditionnel mille-feuilles, lait d'amande, fruits rouges	11.00 €
Tartelette tiède mangue, ananas, croûte d'amande, épices douces	11.50 €
Dame blanche revisitée par Martin	12.00 €
Moelleux au chocolat Grande Origine, glace vanille Bourbon	13.50 €

## Vins Carte des Desserts

<b>La Sélection du Sommelier</b>	Verre	Bouteille
Château Bertrand -Braneyre Haut-Médoc 2005	9.50€	52.00€
Crozes-Hermitage « Les Vins de Vienne »	10.00€	60.00€
<b>Vins Desserts</b>		
Maury Serre Romani	8.00€	41.00€
Jurançon « Collection Royale » Etienne Brana	8.50€	42.00€
Muscat Beaumes-de-Venise Domaine de Fenouillet	9.00€	43.00€
Sauternes « le Grand Jourgey »	9.50€	48.00€

## **La Sélection du Sommelier**

Pinot Noir « Tardio » Saurus (50 cl, Argentin)

Verre      Bouteille

11.00€    49.00€

Created by [www.menu.lu](http://www.menu.lu)