

<i>Crème de Légumes</i>	6 €
<i>Bisque de Homard Parfumée à l'Armagnac</i>	10 €
<i>Salade de Crudités</i>	10 €
<i>Salade Tiède de la Mer</i>	20 €
<i>Salade Mesclun aux 3 Saumons</i>	22 €
<i>½ Homard à la Bretonne sur Lit de Salade</i>	18 €
<i>Salade d'Eté de Caille Tiède au Vinaigre de Framboises</i>	20 €
<i>Salade de Foie d'Oie Poêlé au Miel d'Acacia</i>	25 €
<i>Belle Salade Gourmande</i>	33 €
<i>Cassolettes de Girolles Sautées aux Échalotes</i>	20 €
<i>Cocktail de Homard Eventail d'Avocat et Melon</i>	18 €
<i>Copeaux de Jambon ibérique Eventail de Melon et Avocat</i>	22 €
<i>Saumon Fumé Extra Doux</i>	15 €
<i>Saumon Sauvage Mariné à l'Aneth</i>	17 €
<i>Escalopes de Thon Mariné à la Fleur de Sel</i>	22 €
<i>Terrine de Brochet Safrané aux Langoustines</i>	13 €
<i>Terrine de Canard au Foie Gras</i>	12 €
<i>Parfait de Foie Gras au Naturel</i>	23 €
<i>Filets de Sole Cardinal</i>	30 €
<i>Ragoût de Homard à l'Armoricaine</i>	30 €
<i>Homard Grillé Sauce Béarnaise</i>	30 €
<i>Fricassée de Homard aux Nouilles Fraîches</i>	33 €
<i>Bernadette de Saumon "Sauvage" Grillé Sauce Béarnaise</i>	24 €

Dos de Cabillaud Rôti aux Blanc de Poireaux 28 €

Blanc de Turbot aux Salpicons de Homard 33 €

Tête de Veau Vinaigrette 24 €

Rognon de Veau Sauté à la Moutarde de Meaux 26 €

Grenadin de Veau Poêlé au Roquefort 26 €

Filet de Bœuf au Poivre Vert 30 €

Filet de Bœuf au Poivre Vert 30 €



Pièce de Bœuf (Angus des Réserves Naturelles) Façon Chateaubriand Sauce Béarnaise à partir de 2 pers. 33 €

Created by www.menu.lu