

Les entrées chaudes

Les escalopes de foie gras de canard simplement rôties
en douceur de fruits rouges ... 18.50.-

Les ravioles de ris de veau et morilles
crémeux de volaille aux éclats de fèves ... 14.50.-

La brochette de coquilles St.Jacques et gambas,
au parfum de coriandre croquelin aux herbes fraîches ... 16.50.-

Les incontournables

Les 6 grenouilles à l'ail ... 11.50.-

Les 6 escargots à l'ail ... 11.50.-

Les moules farcies ... 11.50.-

Nos Entrées froides

La terrine artisanale , sa confiture d'oignons rouges,
émincé de choux blanc au cumin ... 11.50.-

La terrine de foie gras de canard , chutney de figes,
brioche toastée , muscat de Beaume de Venise en gelée ...18.50.-

Le carpaccio de boeuf , copeaux de parmesan parfumé
à l'huile de truffe ... 14.50.-

Le saumon d'Ecosse , fumé au bois de hêtre par nos soins,
crème de raifort ... 16.50.-

Le hamburger de tomate coeur de boeuf , crevettes grises ,
tartare d'avocat , aux aromates ... 14.50.-

Les salades

La salade Champs de Roses ... 12.50.-
(oeuf poché , lardons , mesclun de salade ,
déglacé au vinaigre de Xères)

La salade Océane au pesto ... 18.50.-
(poissons et crustacés simplement poêlés)

La salade de la Bresse ... 14.50.-
(suprême de volaille de Bresse caramélisé ,
croquant de pomme granny et copeaux de parmesan)

Les samosas de chèvre frais , raisin blond et poire William ,
vinaigrette de framboise ... 12.50.-

Nos poissons

Les filets de St.Pierre , coques aux petits légumes ,
sauce champagne ... 26.50.-

La belle sole meunière servie entière ou en filet ... 32.00.-

La marmite de la mer revisitée , curry vert ,
lait de coco et coriandre ... 28.50.-

Les coquilles St.Jacques rôties au chorizo ,
douceur marine ... 26.50.-

Les filets de bar de l'atlantique à l'ostendaise ... 24.50.-

(poissons suivant le marché)

Pour la jeunesse

Les filets de sole meunière ... 16.00.-

La bouchée à la reine ... 13.50.-

L'escalope de veau panée ... 13.50.-

Les nuggets de poulet ... 8.50.-

La mini pizza pour leur plaisir ... 6.50.-

Nos viandes

Les mini roulades de veau fermier , façon cordon bleu ,
au camembert Normand , crème champignons ... 23.50.-

Le filet de boeuf charolais , sauce au choix
béarnaise , poivre ... 27.50.-

Le filet de boeuf charolais , façon Rossini ... 32.00.-
(escalope de foie gras poêlée , crème de foie gras
sur brioche toastée)

Le châteaubriand à partir de 2 personnes,
sauce au poivre et béarnaise ... 57.00.-

Le magret de canard des Landes laqué au miel d'Accacia ... 24.50.-

La fricassée rognons de veau à l'ancienne ... 24.50.-

Nos traditionnels

Le filet américain préparé minute ... 20.50.-

La bouchée à la reine ... 13.50.-

Le duo de jambon cru et cuit ... 13.50.-

La saison des moules

Les moules au vin blanc ... 17.50.-

Les moules à la crème ... 19.50.-

Les moules au curry ... 20.50.-

Les moules à la moutarde ... 20.50.-

Les moules à la provençale ... 20.50.-

Nos gibiers

Civet de chevreuil au vin de Bourgogne ... 24.50.-

Civet de marcassin aux aïelles ... 22.50.-

Civet de lièvre à l'ancienne ... 25.50.-

Nos desserts

Les croustillants tièdes de banane au gingembre

douceur de glace au lait d'amandes et chocolat noir ... 9.00.-

Le trio de petits pots de crème vanille , pralin et chocolat ... 9.00.-

Le gratin de fruits frais , sabayon au Grand Marnier ... 9.00.-

Le carpaccio d'ananas caramélisé , sa glace vanille ... 9.00.-

Le nougat glacé à l'ancienne ... 8.50.-

Le vacherin vanille framboise et coulis de fruits ... 8.50.-

Le café glacé minute ... 7.50.-

L'assiette de glace et sorbet ... 8.50.-

La Dame blanche , sauce chocolat noir ... 7.50.-

L'assiette de glace et sorbet ... 8.50.-

La symphonie de sorbets arrosés ... 12.00.-
(poire , pomme , framboise)

Created by www.menu.lu