

Chers Gourmets,

Vous pouvez faire votre choix de deux façons :

Soit à la carte, soit au menu Gourmand en 3 services à **35,00 €**

Première, seconde assiette et dessert.

La première assiette :

« L'escarrocque » garni de jambon à l'os, brie, beurre d'ail et escargots de Bourgogne, accompagné d'une saladinette en vinaigrette et rouelles d'oignons frits | **17,00 €**

Duo de foie gras de canard, l'un mi-cuit à la fleur de sel, l'autre façon « macaron » accompagné d'une brochette de pommes caramélisées et magret de canard fumé (Sup. **3,00 €** au menu) | **20,00 €**

Velouté de cèpes aux sot l'y laisse de poulet rôti, persil haché et mousse de lait à l'ail rose | **17,00 €**

Composition de salades, légumes crus et cuits | **14,00 €**

La seconde assiette :

Déposé sur une onctueuse purée de pommes de terre, un filet de bar rôti, couteaux à la ciboulette, légumes de saison, sauce beurre blanc | **25,00 €**

Magret de canard rôti au sel de Guérande et baies de Sancho, accompagné d'une raviolle de foie gras, purée de céleri aux senteurs de noisette et poêlée de trompettes, sauce bigarade | **25,00 €**

Couronne d'agneau rôti au poivre long, jus d'agneau au curry, navet boule d'or, palet de rettiche aux graines de sésame et peaux de pommes de terre frites (Sup. **5,00 €** au menu) | **28,00 €**

Cœur de faux-filet « Limousin-Luxembourgeois » grillé, accompagné d'une onctueuse sauce béarnaise, légumes croquants à la ventrèche, croustillons de pommes de terre et cœur de sucrose | **26,00 €**

Fromages et/ou desserts à 7.50€ :

L'assiette de fromages affinés, mesclun de salade, vinaigrette au Xérès (Sup. de 2,00 € au menu et à la carte)

La véritable Dame Blanche...

La poire Belle-Hélène à ma façon...

Assortiment de sorbets...

En verrine, une île flottante renversée...

Bonne dégustation !

Created by www.menu.lu