

Nos Entrées

Carpaccio Arlequin de Bœuf Produit du Terroir et Foie de Canard Confit, Huile de Noisettes & Fleur de Sel de Guérande	18.9 €
Le Foie Gras de Canard au Coteaux du Layon, Briochette, Compotée Abricots Secs et Pistaches	24.9 €
Déclinaison autour de la Noix de Saint Jacques (Cuite sur galet & Beurre Blanc, Tartare aux Truffes, Carpaccio à la Vanille)	25.9 €
Carpaccio de Pied de Porc servi tiède, Perles de Vinaigre à l'Echalote & Bouquet d'Herbettes	16.9 €
L'Oeuf Bio Cuit à 65°C, Mousseline de Pommes de Terre, Croustillant de Volaille Truffé	16.9 €
Le Foie Gras de Canard Poêlé, Jus Acidulé de Pommes, Pommes & Pruneaux au Pommeau en Croustillant	25.9 €
Le Tartare de Saint Jacques aux Truffes en Echiquier	20.9 €
L'Etagée de Crabe Tourteau et Avocat, Vinaigrette au Corail Citronné	17.9 €

Menu Saveurs du Temps

Menu Saveurs du Temps : 69€ / Formule Vins Compris : 99€ <small>Servi par table entière jusqu'à 21 heures)</small>	-
Le Foie Gras de Canard au Coteaux du Layon, Brioche & Compotée d'Abricots Secs & Pistaches *****	-
Verrine de Mousse de Perdreaux aux Truffes, Toast & Bouquet de Salade *****	-
L'Oeuf Bio Cuit à 65°C, Mousseline de Pommes de Terre, Croustillant de Volaille Truffé *****	-
Granité au Crémant de Luxembourg *****	-
Le Mignon de Biche Façon Rossini *****	-
Petite Assiette de Fromages Affinés *****	-
Le Fondant au Chocolat & Glace Cacahuètes	-

La Mer

Le Pavé de Bar le Ligne Jus Mousseux d'Herbettes Variation de Légumes Oubliés	34.9 €
Le Filets de Rouget Barbet, Risotto au Pesto, Sauce Façon Pistou aux Tomates Confites	30.9 €
Le Dos de Cabillaud Sauvage, Sauce Vierge Sautée de Légumes & Pommes de Terre Vapeur	32.9 €
La Découverte de Saint Jacques aux Truffes	33.9 €

La Terre

Le Filet de Bœuf Produit du Terroir Sauce Périgourdine Gâteau de Pommes de Terre & Légumes du Moment	34.9 €
Le Tartare de Bœuf Produit du Terroir Préparé à l'œuf de Caille, Bouquet de Salade & Grosses Frites	25.9 €
La Fricassée de Riz de Veau aux Morilles et son Risotto	35.9 €
La Tête de Veau à ma Façon	25.9 €
La Suprême de Pintade Farcie, Sauce et Purée aux Senteurs de Truffes	28.9 €
Le Filet d'Agneau en Croute d'Herbes, Sauce au Romarin & Purée de Haricots Blancs	31.5 €
Les Rognons de Veau à l'Ancienne	25.9 €

Menu du marché

Entrée, Plat & Dessert 35 €

Menu Plaisir

1ère, 2ème Entrée, Plat & Dessert 49 €

NOS ENTRÉES

L'Oeuf Bio Cuit à 65°C, Mousseline de Pommes de Terre, Croustillant de Volaille Truffé -

Carpaccio de Pied de Porc, Vinaigrette aux Echalotes -

Capuccino de Châtaignes d'Ardèche -

NOS PLATS

Filet de Skrei, Crumble aux Olives de Nice, Sauce comme un Aioli -

Le Magret de Canard Laqué, Sauce Aigre douce Ananas, Roll au Magret Fumé & Purée de Patate Douce à la Coco -

La Pièce de Veau Sauce Fine Champagne -

NOS DESSERTS

La Gourmandise Framboises Pistaches -

La Verrine de Fruits Exotiques & Sorbet Mangue -

Le Fondant au Chocolat & Glace au Beurre de Cacahuètes -

Carte des Desserts

Pour votre confort...nous vous conseillons de commander votre dessert en début de repas	-
Nos Fromages sont affinés chez M.Danoizel, Maître Fromager de France situé à Esch/Alzette	-
Le Chariot	13.9 €
La Petite Assiette	9.5 €
Le café gourmand à commander en début de repas: mini crème brûlée, mini fondant, granité au crémant et brochette de fruits frais, macaron, café ou expresso	14.9 €
La Brioche Façon Pain Perdu & Glace Vanille	9.5 €
La Crème Brûlée à la Vanille Bourbon	9.5 €
Le Fondant au Chocolat & Glace Cacaahuètes	10.5 €
Le Quatuor au Chocolat à commander en début de repas : Fondant, Tiramisu Chocolat & Cerise Amarena, Soupe au Chocolat Gianduja & Glace Choco Amarena	14.9 €
Le Quenelles de Nougat Glacé aux Fruits Confits & au Miel Coulis de Fruits Rouges	9.5 €
La Grosse Tuile de Glaces & Sorbets Artisanale de la Ferme de Ritzig (3 boules)	10.5 €

Created by www.menu.lu