

## Les Entrées

Le meilleur du saumon d'Ecosse Label Rouge cuit par la glace, blinis maison, croustillant de crème épaisse et caviar Oscière, le tout fumé minute	40€
Un millefeuille de tourteau au curry et au fenouil, gelée de crustacés aux légumes, crème d'étrilles servie tiède	42€
Le foie gras de canard de chez M. Alain François farci d'un cœur de thon rouge confit et entouré d'un voile de caramel, chutney pommes granny-smith tomate et gingembre ZUCZU2: * Glucides 26 Gr. *Energie 388 Kcal	36€
Les asperges blanches de Malines en Chartreuse, rémoulade de homard, un œuf basquaise au chorizo Ibérique, salade d'herbes et caramel de homard	44€
Les jambonnettes de grenouilles poêlées à l'ail et au persil, risotto aux langoustines, mousseux et croustillant de riz bicolore	42€
L'assiette de légumes végétalienne	25€

## Les Poissons et Crustacés

Les filets de soles Françaises farcis aux champignons et aux coquillages, pommes de terre Charlotte fumées et compression d'arêtes au vin blanc	42€
Le homard entièrement décortiqué puis servi en fricassée de morilles et de sot l'y laisse sur un moelleux de quinoa, chlorophylle de persil plat ZUCZU2 * Glucides 13,4 Gr. *Energie 356 Kcal	46€
Le Saint Pierre cuit au beurre puis recouvert d'une florentine, un parfait et des morilles sautées au beurre, émulsion à l'ail doux	44€
Le boudin de merluchon de ligne grillé, une déclinaison autour de l'asperge verte Française et sauce à la truffe Mélanosporum	36€

## Les Viandes, Volailles

La poularde de Bresse contisée à la truffe et cuite en vessie, une farce au foie gras et purée crémeuse aux diamants noirs, sauce Albufera (pour 2-4 pers)	170€
Le suprême de pintade fermière Label Rouge lardé puis cuit à basse température, frites de semoule, fagot de poireaux nains et poudre de lard fermier	34€
La joue de bœuf Wagyu braisée lentement puis montée en millefeuille de carotte, raviole ouverte à l'ail et au persil, espouma noisette et pousses de moutarde	38€
La double côte de porc Ibérique posée sur une tarte flambée à ma façon, salade de roquette et jus relevé au chorizo Ibérique	38€
L'agneau de lait des Pyrénées en déclinaison, une pressée d'un tian de légumes, boulgour au jus et crosmesqui de béarnaise	42€
Le cœur de ris de veau cuit à l'unilatéral, morilles braisées au savagnin, flan et têtes d'asperges vertes Françaises, bugnes de pain	44€

## Les Plaisirs Sucrées

Nos desserts sont à commander en début de repas

Strudel de rhubarbe aux amandes, glace au poivre de Séchuan, crackers de rhubarbe et coulis de fraise	16€
Le traditionnel soufflé chaud au Grand Marnier tout en légèreté et ses madeleines à l'orange confite cuites à la minute	19€
Une mousse au chocolat grand cru « Los Ancones » en coque croustillante, confiture de miel à l'huile d'olive, pailleté feuillantine au corn flakes	19€
Découverte de parfums de glaces et sorbets faits maison	16€
Quenelles de ganache café chocolat, biscuit sans farine au chocolat, glace au café blanc, spaghetti et coulis chocolat	18€
Le Chariot de Fromages affinés pour vous par nos soins	18€

**\* Pour maintenir la qualité de nos services, à partir de 8 personnes il n'est plus possible de manger « à la carte », un menu devra être organisé pour l'ensemble de la table.**

## Menu du Marché

Uniquement le midi

Ce menu vous sera proposé par notre maître d'hôtel à votre demande

En 4 services (amuse-bouche, entrée, plat et dessert).

Menu hors boissons 57€

avec 2 verres de vin, ½ eau et 74€

1 café ou 1 infusion compris par personne

## Menu Gourmand

Nous vous proposons ce menu au Prix de 149€ :

Avec 1 coupe de Champagne, 3 verres de vin, ½ eau, 1 café ou 1 infusion compris par personne

Amuse-bouche

Champagne Collard-Picard « Cuvée Prestige »

Les queues de gambas marinées puis confites dans une huile aromatique, purée de carottes Bio,

salade poivrée, croustillant et air de carotte

Chardonnay 2012 Mas du Novi

Le filet de sandre rôti à l'unilatéral au beurre ½ sel, tofu de raifort, supions farcis et sa tuile à l'encre, une réduction de Syrah comme un miroir

Crozes-Hermitage 2013 Domaine Courbis

\*Le pigeon des Vosges de chez M. Thierry Laurent farci de homard, ragoût d'asperges vertes  
et de tomates Rabelais cuites minute, un jus de carcasses mêlées  
ZUCSU2: \* Glucides 11 Gr. \*Energie 661 Kcal

Beaune 1er Cru « Les Avaux » 2009 Michel Caillot

Tarte amandine cuite à la minute aux fraises Gariguettes, crème fouettée mascarpone et menthe, glace à l'estragon et chips de fraises

Gourmandises

Menu hors boissons

99€

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