

Les Entrées

- Tartare de thon, focaccia croustillant et crème d'olives taggiasche et poulpe 21€
Salade de lentilles rouges, beluga, épeautre et jambon tyrolien 20 €
Crème de racine de persil, duo de ris de veau et granité à la tomate verte 19 €
Raviole de homard, scampi, éperlans frits, épinards, sauce soja 22€

Les Plats

- Filet de truite saumonée, croustillant mousseline à l'ail d'ours, jus façon bouillabaisse 28 €
Filet de sandre enrober de lards, purée de céleri, poireaux, jus aux herbes 29 €
Agneau rôti et sauté, cremolata, légumes méditerranéens, caviars d'aubergines, et couscous 32 €
Magret et croustillant de canard, carottes 3 couleurs, racine de persil, pommes de terre confit 30 €
Mignons de porc ibérique, asperges vertes et blanches, gratin parmentier, sauce à la bière 31€

Les Desserts

- Dessert autour de la pomme 10 €
Mille feuilles à la crème de vanille et glace maison 10.50 €
Assiette de fromages 11.50 €

Menu du Château

Carpaccio de St Jacques, vinaigrette yuzu, citron confit, jeunes pousses

Raviolis d'aubergines maison, jus de tomates et reypenaer X.O (suppl. 9€)

Filet de poulet jaune des landes en croûte d'ail des ours, légumes printanière, pommes de terres grenaille rôties,

Gâteau de carottes, crème de mascarpone, pistaches, citron verte et glace crème épaisse,

38€

Menu Découverte

Le menu est uniquement servi par table complète

2 entrées, plat, fromages, dessert

61€

Menu enfant
Entrée, plat, dessert 15.5€

Merci de signaler si vous avez des problèmes d'allergie

Created by www.menu.lu