

# Notre carte d'été

## Hôtel Eden au Lac - Echternach

### Les entrées

L'oeuf parfait aux premières asperges et giroles « Tête de clous »,  
écume de champignons et ses croûtons dorés

Ballotin de foie gras du sud ouest, déclinaison autour de la cerise  
en différentes textures, amandes et amaretto  
(également possible ne foie poêlé)

Alliance foie gras et thon marinés en vinaigrette thaï,  
gel de pomme verte et orange sanguine

Barigoule d'artichaut de Provence longuement cuisinée et glacée,  
queues de langoustines rôties des côtes bretonnes

### Les potages

Consommé de boeuf double aux vermicelles

Velouté Dubarry aux éclats d'amandes

Bisque de homard et ses croûtons à la rouille

### Plat végétarien

Méli-mélo de légumes de saison en cru et en cuit, fraîcheur de pêches

### Les poissons

Epais dos de cabillaud braisé au jus de moules de bouchot,  
écrasé de petites rattes au persil plat et câpres, émulsion au beurre noisette

Le grand classique, notre homard à l'américaine  
servi avec ses nems aux légumes et sa bisque mousseuse

Saint-pierre des côtes bretonnes, fraîcheur de tomate,  
tapenade d'olives de Nyons, rouleaux de courgettes,  
le tout arrosé d'une eau de tomates

### Les viandes

Méli-mélo de légumes de saison en cru et en cuit, fraîcheur de pêches  
et poitrine de cochon fermier rôtie

Magret de canard de la maison Rougié, compression d'une grosse frite  
et légumes glacés du moment

Mignon de veau farci aus giroles et pointes d'asperges  
servi avec une purée de pommes de terre grillées

L'exceptionnelle picanha de boeuf Wagyu degré 6,  
cubisme de tomates couleurs et polenta moelleuse à l'écorce de citron

## Le fromage

Plateau de fromages frais ou affinés par M. Bedot,  
choisi pour vous selon la saison

## Les desserts

Calisson en trompe d'oeil: billes de melon marinées,  
accompagnées de ses sorbets melon de cavaillon et melon jaune

La framboise: cylindre de framboise garnie à la crème arlequin,  
sorbet framboise et biscuit breton

La sphère: sphère chocolat, intérieur chocolat blanc, fèves de tonka,  
crumble surmonté de sa sauce chocolat tiède

Fraise printanière: carpaccio de fraises, guacamole sucré, sablé breton  
et sa mousse Philadelphia fraise, accompagné de son sorbet fraise-basilic

## Menu Eden

Eveil du palais

\*\*\*\*\*

Ballotin de foie gras du sud ouest, déclinaison autour de la cerise  
en différentes textures, amandes et amaretto

\*\*\*\*\*

Travail autour du thon saku,  
feuille de coriandre et gel de pommes

\*\*\*\*\*

Dos de cabillaud vapeur et sa polenta surprenante au parmesan

\*\*\*\*\*

L'exceptionnelle picanha de boeuf Wagyu degré 6  
cubisme de tomates couleurs et polenta moelleuse à l'écorce de citron

\*\*\*\*\*

Sphère chocolat, intérieur au chocolat blanc et fèves de tonka,  
crumble surmonté de sa sauce chocolat tiède

Ce menu est servi à partir de deux personnes et à l'ensemble des convives d'une même table.  
Dernières commandes: 13h00 et 20h30

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