

Notre carte

à partir du 15 novembre

Les Entrées

Pavé de Saumon mi-cuit, Condiment de Concombre
Meringues de Betteraves et Crème verte

Grosse Raviole de Champignons sauvages
Crèmeux de Topinambours et Croustillant au Pignons de Pin

Dégustation de Soupes hivernales en quatre Façons
Croûtons de Rillettes de Lapin

Terrine de Foie gras de Canard en croûte de „Baamkuch“
Raisins marinés au Gewürztraminer et Yaourt

Bonbons de Volaille fermière sur un Risotto aux Herbes
Artichauts et Oignons frits

Tartare de Maquereau mariné à la Ciboulette et au Miel
Copeaux de Salisifis à Cru et jeunes Pouces

Les Plats

La Mer

Pièce de Homard poêlé au Beurre demi-sel, Raviole de Poireaux
Bisque fumée

Filet de Sandre sur une Marmelade de Fenouil
Jus citronné et Arlette à l'Oignon

Pavé de Turbot sur une Tartelette à la Courgette et Coques
Chips de Pancetta et Pulpe moutardée

La Ferme

Filet de Bœuf « Produit du Terroir » Mousseline de Pomme de Terre
Tout autour de la Courge

Suprême de Volaille fermière fumé
Choux crus et cuits, Bleu d'Auvergne

Pied de Porc en Croquette, Tête et Mignon de Veau
Légumes comme un Blanquette

Les Desserts

Crèmes brûlées aux Trois senteurs de Saison

Variation autour du Chocolat Grand-Cru et Glace au Piment d'Espelette

Dôme meringué aux Marrons et Chocolat

La Mangue dans tous ses états, Sorbet au Lychee

Plateau de Fromages affinés

Chers Gourmands et chères Gourmandes, nos produits proviennent en plus grande partie et dans la mesure du possible de notre terroir.

Created by www.menu.lu