

### **Suggestions (2 pers.)**

- **La Côte de Bœuf Sauce Béarnaise**  
grosses frites taillées au couteau, salade aux noix  
79,50€
- **Le Chateaubriand Sauce Béarnaise**  
légumes variés et pommes fondantes, 500 g  
62,50€
- **Le Chateaubriand Sauce Béarnaise**  
légumes variés et pommes fondantes, 700 g  
79,50€
- **La Côte de Veau fermière rôtie au four**  
purée minute aux truffes et son jus, légumes variés  
75,00€
- **Le Bar entier au four**  
petits légumes, sauce Hollandaise  
70,00€
- **La Belle Sole meunière**  
pommes de terres persillées et légumes  
75,00€

### **Assiettes à partager**

- **Assiette Océane**  
6 huitres fines de claires, 4 belles crevettes roses, bigorneaux, langoustines, clams,  
amandes, vinaigrette échalotes, mayonnaise maison  
34,00€
- **Assiette Italienne**  
Jambon de Parme, bresaola, salame, croquette de mozzarella, bruschetta de tomate au  
basilic, légumes vinaigrés  
23,00€

- **Assiette Ibérique**

**Jambon Pata Negra, lomo, chorizo iberico, olives marinées par nos soins**

28,00€

- **Assiette Asiatique**

**Maki à notre façon, sashimi de saumon, yakitori de poulet sésame, nems, feuilles de menthe et sauce**

23,00€

- **Assiette de charcuteries fines**

19,00€

- **Assiette de fromages frais et affinés**

19,00€

- **Assiette mixte (charcuteries et fromages)**

23,00€

#### **Menu CARTE**

- **Entrée + plat + dessert ou fromage**

49,00€

- **Entrée + plat**

40,00€

- **Plat + dessert ou fromage**

34€

- **Plat**

25,00€

#### **Entrées**

- **Les Noix de St Jacques juste saisies**

**velouté onctueux de cèpes, nuage de lait à l'huile de truffe blanche**

20,00€

- **Le Pressé de Crabe en rémoulade**  
gingembre, coriandre et pomme verte, salsa d'avocat au wasabi  
15,00€
- **Le Saumon mariné aux agrumes**  
croquette de pomme de terre, aneth, citron vert, crème fouettée acidulée  
15,00€
- **Le Foie gras de canard mariné**  
chutney de coing et gelée de muscat, brioche dorée  
20,00€
- **L'Oeuf de Poule bio mollet**  
épinard, champignon et lard, crème légère de topinambour  
15,00€
- **Le Risotto Carnaroli crémeux à la tartufata**  
sot-l'y-laisse de poulet confit, roquette et parmesan Reggiano  
15,00€

#### **Poissons**

- **Le Filet de Flétan**  
cuit dans un beurre mousseux, pissaladière d'échalote confite, pomme fondante au safran, sauce hollandaise au beurre noisette
- **La Lotte cuite en cocotte**  
tombée de champignons et lard confit, jus de suc caramélisé monté au beurre de truffe
- **Le Blanc de Cabillaud**  
risotto crémeux à l'encre de seiche, chorizo et pulpe de roquette
- **Le Pavé de Bar**  
cuit sur la peau, butternut et jeune poireau rôti, jus de coquillages crémeux

## **Viandes**

- **La Tagliata Di Manzo « MANSFELD »**

**fines tranches de bœuf grillées, roquette, parmesan reggiano, balsamique et huile d'olive**

25,00€

- **Le Filet de Bœuf rôti**

**purée fine de topinambour, salsifis et oignons caramélisés, quenelle de foie gras et truffe, jus corsé au porto**

30,00€

- **La Côte de Cochon ibérique**

**petit chou farci aux champignons et pied de porc, écrasée de patate douce, jus aux éclats de châtaignes**

25,00€

- **Le Magret de Canard**

**Parmentier de cuisse confite en cromesquis, mousseline de carottes rôties à l'orange et coriandre**

25,00€

- **La Noisette d'Agneau rôtie**

**pithiviers de légumes et chèvre frais, jeune fenouil et ail confit, jus tranché**

30,00€

## **Fromages**

- **Le Fromage frais du Maître affineur Robert Bedot**

**mesclun de salades, fruit frais et mendiant**

9,00€

- **La Brie de Meaux aux truffes**

**mesclun de salades aux éclats de noix**

14,00€

## Desserts

- **Comme une Poire Belle Hélène**  
crème mascarpone légère, éclats de meringue, glace vanille et chocolat chaud  
9,00€
- **Le Mi-cuit au chocolat caraïbe**  
griottine de Fougerolles, sorbet au fromage blanc  
9,00€
- **La Tarte au citron / yuzu à notre façon**  
sorbet fruits rouges, tuile au sucre et sésame  
9,00€
- **La Crème brûlée à la vanille de Tahiti**  
quenelle glacée au chocolat noir et tuile croquante  
9,00€
- **L' Assiette de fruits de saison**  
et sa fondue de chocolat chaud, tuile croquante  
9,00€

## Glaces

- **Colonel Mansfeld à la vodka «Mansfeld»**  
12,00€
- **Coupe de Glace**  
tuile croquante et coulis de fruits de saison  
12,00€
- **Parfum Glaces**  
Chocolat, Café, Vanille, Pistache  
9,00€
- **Sorbets**  
Ananas, Framboise, Citron, Mangue, Fromage blanc – created by [www.menu.lu](http://www.menu.lu)