

La Carte 2015

Chef de Cuisine et Maître Boulliat Philippe

Allergies alimentaires ou Repas végétariens

Notre établissement est respectueux des choix alimentaires de nos clients, qu'ils soient dus à des allergies ou à des raisons personnelles. Nous vous prions de nous en informer afin que nous puissions en tenir compte et ainsi vous offrir des plats à votre convenance.

Entrées

*

Foie gras marbré Oie et Canard, tartare d'artichauts de Bretagne

et gelée de vin doux la Caussade 22,80

Duo de Bœuf du Pays en carpaccio et en petit tartare, pommes paille 18,50

Fraîcheur de mousse de Tomate et Poulpe doré au beurre,

sur un Gaspacho de poivrons 18,50

Daurade marinée à la noix de coco et rapée de citron combava,

purée et brunoise de mangues 17,90

Salade de Scampis au melon et vinaigrette aux poivrons 19,90

Plats de la Mer

*

Demi-homard Canadien à la truffe d'été et légumes de saison 29,90

Blanc de Maigre Sauvage rôti à l'huile d'olive et sauce aux coquillages 27,50

Médallions de Lotte Sauvage au beurre d'agrumes 27,50

Plats de Viande

*

**Double Entrecôte du Luxembourg longue maturation cuite saignante et nature
girolles clou pôlées, artichauts bouquet : pour 2 personnes 47,00**

**Filet de Lapin farci de foie gras d'oie et noix de pécan, dés de ris de veau,
crème de petits pois et estragon 25,80**

Pigeon Royal fourré aux abricots et poivre vert, sauce salmis 29,50

Fromages

*

Plateau de fromages Maître Affineur Robert Bedos

7 pièces au choix : 14,00 3 pièces au choix : 7,00

Desserts 13,00

*

Dame Blanche façon Vieux Moulin

Pavé glacé au chocolat et à la crème de cassis

Mousse de Cerises noires, glace au lait d'amande et pistaches

Dessert autour du Mocca

Created by www.menu.lu