

## *Menu*

*Servi pour l'ensemble des convives*

*Menu Dégustation, 72,00 € par personne*

*Servi uniquement pour l'ensemble des convives*

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

*et gelée de vin doux la Caussade*

*Fraîcheur de mousse de Tomate et Poulpe doré au beurre,*

*sur un Gaspacho de poivrons*

*Sorbet citron verveine*

*Filet de Lapin farci de foie gras d'oie et noix de pécan, dés de ris de veau,*

*crème de petits pois et estragon*

*Assiette de Fromages + 7,00 €*

*Dessert autour du Mocca*

## ***Menu du Marché***

*39 € ou 33 € sans dessert - Valable du mardi au vendredi*

*Menu du Marché à 39,00 € ou 33,00 € sans dessert*

*Servi du mardi soir au vendredi soir*

*\**

*Amuse Bouche*

*Pannequet de saumon fumé et saumon cru Ecossais*

*Crème et glace au raifort*

*Magret de Canette Mangue et Pamplemousse*

*Rectangle de chocolat fourré crème citron et fraises gariguettes*

## ***Menu Poissons***

*Servi pour l'ensemble des convives*

*Menu Poissons, 74,00 € par personne*

*Servi uniquement pour l'ensemble des convives*

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

*purée et brunoise de mangues*

*Homard Canadien à la truffe d'été*

*Sorbet citron verveine*

*Blanc de Maigre Sauvage rôti à l'huile d'olive et sauce aux coquillages*

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

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