

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