

*Chers Gourmets,*

*Voici notre carte/menu gourmand. Vous pouvez faire votre choix de deux façons :*

*Soit à la **carte** avec les prix qui sont affichés sur le côté.*

*Soit au **menu gourmand en 3 services à partir de 39.00€***

*en choisissant une entrée, un plat et un fromage ou dessert.*

*(Supplément à ajouter au prix du menu, stipulé entre parenthèse)*

*Choix du menu entier à donner à la commande.*

\*\*\*\*\*

**Menu gourmand à partir de 39.00€**

**Prix Carte**

© **Les Entrées:**

Déclinaison de tomates anciennes, coppa, cromesquis de mozzarella, pignons de pins et espuma basilic (1,3,7,8)\* 18.00€

Le duo de foie gras, l'un mi-cuit, le second en crémeux et gelée pomme-yuzu, toasts de brioches, chutney pommes-fraises-framboises et son coulis acidulé (1,3,12,7) \* (Sup. 4€ au menu gourmand) 22.00€

Composition de salades, légumes crus et cuits (1,3,7,10,11,12) \* 14.00€

Le Lard maigre frais confit aux épices et rôti puis déposé sur une tarte fine, compotée d'oignons doux à l'orientale, Lomo de Bellota, feuilles de mâche en vinaigrette (1,7,10,12)\* 20.00€

© **Les Plats:**

**Prix Carte**

Steak d'espadon grillé aux graines de sésame torréfiées, wakamé, vinaigre tiède, poivron péquillos et quinoa au curcuma, purée de carottes et rouleaux de courgettes grillées (4,7,11,12)\* (Sup. 5€ au menu gourmand) 29.00€

Cuisse de canard confite, réduction de cabernet parfumée au laurier, haricots sabre, navet boule d'or, pommes de terre ratte au paprika fumé et purée de céleri rave (1,7,12)\* 26.00€

Filet de canette rôti à la fleur de sel, réduction de Kriek, purée de pommes de terre à l'huile d'olives, tomates confites et tapenade d'olives noirs (12)\* 28.00€

Faux filet de bœuf Limousin-Luxembourgeois grillé, sauce béarnaise, cœur de sucrine en vinaigrette, pommes dauphine et légumes de saison, (1,3,7,10,12) \* 27.00€

→ **Fromages/Desserts**

© Les Fromages :

Prix Carte

L'assiette de fromages affinés, accompagnée de ses garnitures  
(Sup. de 3.50€ au menu) (1,7,8,10,12) \*

12.00€

© Les Desserts :

Prix Carte

La véritable Dame Blanche... (3,7) \*

9.00€

Crèmeux abricot, ganache chocolat ivoire parfumée au basilic, crumble,  
abricot et sorbet au melon (1,7) \*

9.00€

Assortiment de sorbets (3 boules) ... (1,7,8) \*

9.00€

Comme un vacherin à ma façon... (1,3,7,8) \*

9.00€

*Bonne dégustation !*

**\* : Allergènes : Se référer à la liste (Nous demander).**

*Si un ou plusieurs allergènes se trouvent dans un plat que vous souhaitez commander, n'hésitez pas à nous demander conseil, nous nous adapterons le plat en fonction de vos intolérances ou allergies.*