

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:**

Accras de cabillaud accompagné d'un tzatsiki au tandoori et cœur de sucrose (1,3,4,7,10,12)*	18.00€
Emincé de volaille et dès de foie gras en vinaigrette aigre douce, concombre et tomate noir de Crimée (1,7,10,12) * (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, comptée d'oignons doux à l'orientale, Lomo de Bellota, feuilles de mâche en vinaigrette (1,7,10,12)*	20.00€

© **Les Plats:**

Prix Carte

Filet daurade royale rôti aux baies roses, purée de chou-fleur, risotto de boulgour, aubergine, tomate et mozzarella au pesto, émulsion de fenouil au citron confit (1,4,7,8)*	27.00€
Suprême de pintade rôti, son jus réduit, palet de polenta truffé, purée de carotte à la betterave, rettiche, tomate aux graines de Nigél et émulsion de carottes au cumin (1,7)* (Sup. 5€ au menu gourmand)	29.00€
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 sucrose 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 citron bergamote, confit de fenouil vanillée, streusel et sorbet
pêche de vigne (1,7,8) *

9.00€

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

9.00€

Le vacherin à ma façon ... glace cookies-noisettes, glace vanille, craquant
spéculos, meringue et syphon chocolat à la fleur de sel (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.

Nouveaux horaires au restaurant:

Afin de respecter le bien-être de nos équipes, le restaurant fermera désormais ses portes à 15h30 pour le service du midi et minuit pour le service du soir.

Au déjeuner: Ouverture à partir de 12h00 et dernière prise de commande à 14h00

Au dîner: Ouverture à partir de 19h00 et dernière prise de commande à 21h00

Merci pour votre compréhension!