

Suggestions du moment...
A la carte et au menu gourmand

© Entrées / Plats au menu ou à la carte...

Prix carte

Pour les gourmands, un os à moelle à la fleur de sel, escargots de Bourgogne au beurre d'ail et croûtons, salade de mâche en vinaigrette et pickles d'oignons rouges (1,7,10,12,14) *	22.00€ (Entrée)
(Sup. 4.00€ en entrée au menu gourmand)	28.00€
(Sup. 6.00€ en plat au menu gourmand)	(Plat)
Taglierinis à la truffe d'été, crème de parmesan, poêlée de champignons, jus émulsionné à l'huile de truffe, copeaux de parmesan et roquette (1,3,7)*	24.00€ (Entrée)
(Sup. 4.50€ en entrée au menu gourmand)	29.50€
(Sup. 6.50€ en plat au menu gourmand)	(Plat)

© Les Plats UNIQUEMENT à la carte

Servi pour deux personnes, La Côte à l'os « Limousin-Luxembourgeois » (+ ou - 900gr), grillée à la fleur de sel, sauce béarnaise, pommes dauphine et légumes de saison (1,3,7,12,10)*	35€/pers
Servi pour deux personnes, Le Chateaubriand cuit en cocotte au foin, beurre maître d'hôtel, pommes dauphine et légumes de saison (1,3,7)*	38€/pers

A la carte et uniquement sur réservation 48h00 à l'avance

Le homard canadien 400/500g (entièrement décortiqué) infusé dans une sauce champagne, légumes de saison et risotto de boulgour (1,3,7)*	Prix du jour
---	--------------

© Dessert au menu ou à la carte...

Prix carte

Le moelleux au chocolat, glace vanille, crumble, framboises, crème vanillée et râpée de fèves de tonka (1,3,7)*	
(Sup. 3.00€ au menu gourmand)	11.50€