

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

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

Prix carte

Gambas rôties aux graines de Nigél, sa bisque émulsionnée aux agrumes, croustillant de risotto aux zestes de citron vert et poêlée de fenouil à l'huile d'olives (1,7,2,12) *

25.00€
(Entrée)

(Sup. 5.00€ en entrée au menu gourmand)

Taglierinis à la truffe, crème de parmesan, poêlée de champignons, jus émulsionné à l'huile de truffe, copeaux de parmesan et roquette (1,3,7)*

26.00€
(Entrée)

(Sup. 6.00€ en entrée au menu gourmand)

31.50€
(Plat)

(Sup. 8.50€ en plat au menu gourmand)

© 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, coulis mangue et fruits de la passion, crème vanillée et râpée de fèves de tonka (1,3,7)*

(Sup. 3.00€ au menu gourmand)

11.50€