

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

<u>© Entrées / Plats au menu ou à la carte...</u>	<u>Prix carte</u>
Raviole ouverte de céleri rave, foie gras poêlé, effiloché de queue de bœuf et son bouillon (9) * (Sup. 4.50€ en entrée au menu gourmand)	24.00€
Asperges blanches sauce mousseline, persil haché et jambon serrano (3,7)* (Sup. 4.00€ en entrée au menu gourmand) (Sup. 5.50€ en plat au menu gourmand)	22.00€ (Entrée) 28.00€ (Plat)
L'œuf « bio » poché, asperges vertes et morilles fraîches, purée de pommes de terre et son émulsion d'ail des ours (1,3,7)* (Sup. 6.00€ en entrée au menu gourmand) (Sup. 7.50€ en plat au menu gourmand)	26.00€ (Entrée) 31.00€ (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)*	37.50€ /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)*	39€/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
---	-----------------

<u>© Dessert au menu ou à la carte...</u>	<u>Prix carte</u>
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€