

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

<u>© Entrées / Plats au menu ou à la carte...</u>	<u>Prix carte</u>
Taglierinis à la truffe d'été, crème de parmesan, poêlée de champignons, jus émulsionné à l'huile de truffe, copeaux de parmesan et roquette (1,3,4,7,10,11)*	24.00€ (Entrée)
(Sup. 5.00€ au menu gourmand en portion entrée)	30.00€
(Sup. 7.00€ au menu gourmand en portion plat)	(Plat)

© Les Plats UNIQUEMENT à la carte

Servi pour deux personnes, La <u>Côte à l'os</u> « 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 <u>Chateaubriand</u> 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, crème vanillée à la fèves de tonka, fruits rouges et son coulis (1,3,7,8)* (Sup. 3.00€ au menu gourmand)	11.50€