

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

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

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)*
(Sup. 5.00€ au menu gourmand en portion entrée) 24.00€
(Entrée)
(Sup. 7.00€ au menu gourmand en portion plat) 30.00€
(Plat)

Salade de truffes d'été en vinaigrette d'huile de truffes, haricots verts, copeaux de parmesan, spaghettis frits, radis et croûtons (1,7,10,12)*
(Sup. 7.00€ au menu gourmand en portion entrée) 26.00€
(Entrée)

© 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

© Dessert au menu ou à la carte... Prix carte

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€