

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

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

Prix carte

| | |
|--|--------------------|
| Taglierinis à la truffe « Astivum », 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) |

© 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 spéculos, crumble, crème vanillée aux fruits de la passion, coulis mangue (1,3,7,8)* (Sup. 3.50€ au menu gourmand) | 12.00€ |
|---|--------|