

Chers Gourmets,

*Voici notre carte/menu gourmand. Vous pouvez faire votre choix de deux façons :
Soit à la carte avec les prix qui sont affichés sur le côté. Soit au menu gourmand en 3 services
à partir de 41.50€ en choisissant une entrée, un plat et un fromage ou dessert.*

(Supplément à ajouter au prix du menu, stipulé entre parenthèse)

Choix du menu entier à donner à la commande.

Menu gourmand à partir de 41.50€

Prix Carte

© **Les Entrées:**

Gravlax de saumon au mojito et son granité, poireaux en vinaigrette, huile d'oseille et pamplemousse rose (1,3,4,10,12) * 19.00€

Tataki de bœuf, guacamole de petits pois, asperge verte, salade mizuna et pousses de moutarde, spaghettis de carottes, retticche et pickles d'oignons rouges (6,7) *
(Sup. 5€ au menu gourmand) 24.00€

Composition de salades, légumes crus et cuits (1,3,7,10,11,12) * 14.00€

L'asperge blanche en chaud froid... vichyssoise parfumée au flétan fumé, l'autre grillée « chimichurri » et caviar avruga, croûtons au beurre (1,4,7)* 19.00€

© **Les Plats:**

Prix Carte

Filet de bar rôti sur peau, palet de pomme de terre fondante, bouillon de légumes citronné au piment d'Espelette et aneth, asperge blanche, radis et éclats de noisette torréfiées (4,7,8)* 28.00€

Joue de cochon cuite a la bière brune « Luxembourgeoise », polenta façon « arabica », purée de carottes, betterave jaune et brocolis(1,7,12)* 28.00€

Noisette d'agneau « Nouvelle Zélande » rôti aux épices tandoori, réduction de cabernet, purée de topinambours, chou pack choy au sel gomasio, peaux de pommes de terre frites et asperges vertes (1,7,11)*
(Sup. 6€ au menu gourmand) 34.00€

Faux filet de bœuf Limousin-Luxembourgeois grillé, sauce béarnaise, cœur de sucrine en vinaigrette, pommes dauphine et légumes de saison, (1,3,7,10,12) * 27.50€

Toutes demandes de repasse de sauces ou d'accompagnements engendrera un coût supplémentaire.

Merci de votre compréhension

© Les Fromages :

Prix Carte

L'assiette de 4 fromages affinés du moment par notre maître fromager Romuald (fromagerie Aux fromages d'Or à Ottange), saladine en vinaigrette et ses garnitures (Sup. de 4.50€ au menu) (1,7,8,10,12) *

15.00€

© Les Desserts :

Prix Carte

La véritable Dame Blanche... (3,7) *

10.00€

Pain perdu de brioche aux fraises, mousse chocolat « ivoire » à la pistache, coulis fraise à la verveine et sorbet framboises (1,3,7)*

10.00€

Assortiment de sorbets (3 boules) ... (1,7,8) *

10.00€

Crèmeux passion, ananas caramélisés et son coulis, espuma coco, sorbet mangue et streusel cacao (1,3,7,8) *

10.00€

Bonne dégustation !

*** : Allergènes : Se référer à la liste (Nous demander si besoin).**

Si un ou plusieurs allergènes se trouvent dans un plat que vous souhaitez commander, n'hésitez pas à nous demander conseil, nous nous adapterons le plat en fonction de vos intolérances ou allergies.

INFORMATIONS

***Nouveaux horaires au restaurant:**

Afin de respecter le bien-être de nos équipes, le restaurant fermera désormais ses portes à 15h30 pour le service du midi et 00h00 pour le service du soir.

Au déjeuner: Ouverture à partir de 12h00 et dernière prise de commande à 14h00

Au dîner: Ouverture à partir de 19h00 et dernière prise de commande à 21h30

Merci pour votre compréhension!

***Nous n'acceptons plus les chèques repas les soirs, weekends et jours fériés**

Le retour de monnaie sera possible si le solde n'est pas supérieur à la moitié du ticket.

Merci pour votre compréhension!