

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 42.00€ 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 42.00€

Prix Carte


© **Les Entrées:**

| | |
|--|--------|
| L'escargot en persillade façon tarte fine, pommes de terre Ratte, oignons, lardons, et reblochon coulant (1,7,14)* | 22.00€ |
| Le duo de foie gras, l'un mi-cuit à la fleur de sel, l'autre en ganache sur tuile de pain et son chutney pommes vanillées (1,7,10,12) * (Sup. 7.00€ au menu gourmand) | 27.00€ |
| Consommé de bœuf et son émietté façon « Thaï », Enoki, oignons fanes et légumes croquants (/)* | 20.00€ |
| Composition de salades, légumes crus et cuits (1,3,7,10,11,12) * | 14.00€ |
| Gravlax de saumon à la coriandre, condiment carottes-gingembre citronnée, crumble sarrasin, betteraves chioggia, et pommes granny-smith (4,7)* | 22.00€ |
| Taglierinis à la truffe « Mélanosporum », 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. 6.00€ au menu gourmand) | 26.00€ |

© **Les Plats:**

Prix Carte

| | |
|--|--------|
| Association entre un pavé de maigre rôti sur peau et une gambas « black Tiger » rôtie aux graines de sésame noir, sauce bisque, purée de céleri, poireaux brûlée à la flamme et quinoa au curry vert (4,2,9)* | 28.00€ |
| Filet de canette rôtie à la fleur de sel et poivre « Kâmpôt » réduction de cabernet au «choco Manjari» purée de potiron, butternut, croustillant de risotto et son râpé de pecorino (7,12)* (Sup. 6€ au menu gourmand) | 31.00€ |

Suite 

© (Suite) Les Plats:

Taglierinis à la truffe « Mélanosporum », 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. 9.50€ 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) * 28.00€

*****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, 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€

La verrine exotique: espuma aux fruits de la passion, coulis goyave, brisure spéculos, sorbet litchee et meringue italienne (1,3,7)* 11.00€

Assortiment de sorbets (3 boules) ... (1,7,8) * 10.00€

Le moelleux au chocolat, coulis de mangue, crumble, fruits de la passion et son sorbet (1,3,7,8)* (Sup. 3.50€ au menu gourmand) 12.00€

*** : 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 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!