

Notre Carte

Entrées

Notre salade de bonnes choses(foie gras,saumon fumé,crevettes)
Carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan et rucola
La cassolette d'escargots aux fines herbes de nos sous-bois
Notre fameux foie gras maison aromatisé aux meilleurs sels (accompagnée d'un verre de vin moelleux)

Tranche de foie gras maison, spécialité du chef!

Une petite sélection de ce que l'Italie nous offre de mieux
La traditionnelle bouchée aux champignons du jour
Le saumon cru à la mode tartare
Le bouquet de crevettes sauce cocktail à notre façon
Le meilleur du saumon fumé de Calédonie et sa pointe d'aneth
Noix de Saint Jacques au foie gras et truffes sur son lit de verdure croquante
Assiette de Moules gratinées façon Florentin
Le jambon Pata Negra

Les plats garnis

Escalope de veau grillée et ses rostís
Le pavé de filet de boeuf nature, poivre vert ou sauce Béarnaise
Entrecôte Argentine tout simplement grillée, beurre Maître d'Hôtel
Tournedos de boeuf au foie gras maison et à la truffe noire
Mignon de veau au foie gras maison et à la truffe noire
Les petites côtes d'agneau dorées et rôties aux herbes de Provence.
Le tout à l'ail de là-bas (Côtes d'agneau et scampis)
Le Magret de canard aux subtiles saveurs de zestes d'orange
Les rognons de veau à la moutarde à l'ancienne
Scampis grillés, ail, tomate cerise et romarin
Le pavé de saumon d'Ecosse poêlé, sauce champagne
Dos de Cabillaud poêlé, sauce Homardine
Grillade de Poissons, ail et persil
Gambas géantes grillées à l'ail et romarin (Accompagné de spaghetti,aglio,olio,peperoncino)
Marmite du pêcheur à la façon Florentin

Les gourmandises au choix

Nougat glacé maison
La crème brûlée à la vanille Bourbon
Le moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille
Le café glacé
Le carpaccio d'ananas au kirsch accompagné de sa boule de glace
La célèbre dame blanche
Omelette Alaska
L'assortiment de fromages du marché

Entrées suggestions

Le thon mi cuit, réduction de soja
Salade de roquette, gambas croquante dans le melon
La coupole de carpaccio de boeuf, coeur de caviar d'aubergines, copeaux de truffe
Soupe froide d'abricot et foie gras, crouton de pain

Plats garnis suggestions

Gnocchis maison à l'espadon, salicoques et lime, croquant de parmesan et pain
Brochette de filet de sole et scampis aux herbes ,flan de riz
Médailon de lotte en roulade de jambon et crème de roquette
Picanha façon " tagliata "

Desserts suggestions

Clafoutis aux cerises et kirsch
Parfait à la lime et framboise servi dans son ananas frais
Moelleux au chocolat blanc et melon charentais, coulis de porto
Assiette gourmande

Created by www.menu.lu