

Entrées

| | |
|--|------|
| Filet de rouget snacké, gros tartare de tomate, quenelle de chèvre frais au miel, coulis de courgettes | 17 € |
| Foie gras de canard maison, quenelle de chutney, réduction balsamique, brioche toastée | 19 € |
| Carpaccio de canard, vinaigrette à la truffe, escalopine de foie gras poêlée, petite brioche au fruit toastée | 18 € |
| Salade de tomates à l'huile de basilic et échalote, viande d'Angus séchée, mesclun de salade, éclats d'olives taggiate | 17 € |
| Terrine de pommes de terre au foie gras, sirop de porto, confiture d'oignons à la grenadine, navette toastée | 17 € |
| Noix de Saint Jacques poêlées à l'huile de pistache spaghetti de légumes croquants, sauce aigre douce | 18 € |
| Scampi poêlés aux sésames, tartelette fine aux poireaux confits, vinaigrette à la mangue | 17 € |

Plats

| | |
|---|------|
| Filet de bar rôti sur peau, nem croustillant de légumes, risotto au parmesan, coulis de carottes au cumin | 24 € |
| Dos de cabillaud rôti sur peau, poêlée de légumes de saison, tagliolini, beurre blanc aux herbes fraîches | 24 € |
| Entrecôte* de bœuf poêlée, échalote confite au vin rouge, pommes de terre rissolées, sauce béarnaise | 25 € |
| Filet de bœuf** façon Rossini, escalopine de foie gras poêlée, tranche de baguette toastée à l'huile de truffe, jus de veau réduit au porto | 29 € |
| Filet mignon de veau doucement rôti, tombée de tomates cerises, écrasée de pommes de terre à l'ail, crème de parmesan | 27 € |
| Suprême de poulet jaune rôti, embeurrée de choux frisés, légumes glacés, jus de volaille au chorizo doux | 24 € |
| Noisette d'agneau poêlée, mini ratatouille, pommes de terre Anna, jus d'agneau réduit au romarin, cocotte de légumes de saison | 25 € |
| * Origine Argentine, ** origine Irlande | - |

Desserts

| | |
|---|-------|
| Nougat glacé maison, coulis d'abricot aux pistaches grillées | 8.5 € |
| Poêlée de pommes et poires caramélisées, crumble aux amandes, glace caramel au beurre salé | 8.5 € |
| Biscuit breton glacé aux framboises, chantilly aux éclats de pistache coulis de fruits rouges | 8.5 € |
| Crème brûlée au Bailey's, rafraîchie d'un sorbet orange cannelle | 8.5 € |
| Crèmeux au chocolat alpaco d'Equateur, glace à la vanille bourbon, chantilly au siphon, éclats de nougatine | 8.5 € |
| Assiette de sorbet et fruits frais | 8.5 € |

Duo de profiteroles vanille chocolat blanc, sauce au chocolat chaud, quenelle
de crème fouettée 8.5 €

Assortiment de Fromages 8.5 €

Created by www.menu.lu