

# Notre carte

à partir du 15 novembre

## Les Entrées

Pavé de Saumon mi-cuit, Condiment de Concombre  
Meringues de Betteraves et Crème verte

Grosse Raviole de Champignons sauvages  
Crèmeux de Topinambours et Croustillant au Pignons de Pin

Dégustation de Soupes hivernales en quatre Façons  
Croûtons de Rillette de Lapin

Terrine de Foie gras de Canard en croûte de „Baamkuch“  
Raisins marinés au Gewürztraminer et Yaourt

Bonbons de Volaille fermière sur un Risotto aux Herbes  
Artichauts et Oignons frits

Tartare de Maquereau mariné à la Ciboulette et au Miel  
Copeux de Salisifis à Cru et jeunes Pouces

## Les Plats

### La Mer

Pièce de Homard poêlé au Beurre demi-sel, Raviole de Poireaux  
Bisque fumée

Filet de Sandre sur une Marmelade de Fenouil  
Jus citronné et Arlette à l'Oignon

Pavé de Turbot sur une Tartelette à la Courgette et Coques  
Chips de Pancetta et Pulpe moutardée

### La Ferme

Filet de Bœuf « Produit du Terroir » Mousseline de Pomme de Terre  
Tout autour de la Courge

Suprême de Volaille fermière fumé  
Choux crus et cuits, Bleu d'Auvergne

Pied de Porc en Croquette, Tête et Mignon de Veau  
Légumes comme un Blanquette

# Les Desserts

Crèmes brûlées aux Trois senteurs de Saison

Variation autour du Chocolat Grand-Cru et Glace au Piment d'Espelette

Dôme meringué aux Marrons et Chocolat

La Mangue dans tous ses états, Sorbet au Lychee

Plateau de Fromages affinés

Chers Gourmands et chères Gourmandes, nos produits proviennent en plus grande partie et dans la mesure du possible de notre terroir.

Created by [www.menu.lu](http://www.menu.lu)