

Les entrées

SOUPE AU BASILIC THAI ET SCAMPIS - 13.50€
BASILIC THAI, SCAMPIS, LEGUME DU MOMENT

CARPACCIO DE BŒUF - 14.50€
BOEUF, PARMESAN, LEGUMES GRILLE, CHEVEAUX D'ANGE

FOIE GRAS POELE - 17.50€
ESCALOPE DE FOIE GRAS, CHAMPIGNONS DU MOMENT, POMME CARAMELISEE

CHEVRE CHAUD - 13.50€
FROMAGE DE CHEVRE, MESCLUN DE SALADE, NOIX

SAUMON MARINE - 14.00€
SAUMON, CITRONNELLE, ZESTE D'ORANGE, BOUQUET DE SALADE

Les Plats

FILET DE BAR - 23.00€
BAR, HUILE VIERGE AU THYM, POIVRON, CAROTTE, CELERI, PETIT POIS, PULPE DE POTIRON

DUO DE ST. JACQUES ET SCAMPIS - 29.00€
NOIX DE ST JACQUES, SCAMPIS, MELI-MELO DE LEGUMES, SAUCE FRAMBOISE, POMME VAPEUR

MAGRET DE CANARD - 21.00€
MAGRET DE CANARD, SAUCE GINGEMBRE ET MIEL, WOK DE LEGUMES, RIZ PARFUME

FILET DE BŒUF - 28.50€
BOEUF, POELE DE CHAMPIGNONS, JUS DE VIANDE REDUIT AU FOIE GRAS, PUREE DE PDT A LA BETTEREAVE ET PETIT POIS

Les Desserts

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE DE BOURBON - 7.50€

DUO DE FRAMBOISE - 6.50€

PROFITEROLE GLACE CHOCOLAT BLANC ET COULIS CHOCOLAT NOIR - 7.00€

DÉGUSTATION DE GLACE ET SORBET FAIT MAISON - 7.00€

TIRAMISU AU PASSOA ET RAMBOUTAN - 8.00€

DESSERT SURPRISE - 8.50€

Created by www.menu.lu