

menu "Lunch" à 38.-

Ce menu, composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert est proposé à midi en semaine

menu "Saveur" à 68.-

Mise en bouche

Cassolette de pince de homard breton, scampi et à la paillarde

ou

Gratin de poissons nobles, crevettes grises et champignons au Riesling

ou

Salade tiède de pigeon confit, cecina de Leòn, foie gras, vinaigrette à la truffe

Sorbet arrosé de son alcool

Dos de cabillaud rôti, légumes confits au soja

pommes de terre écrasées à la ciboulette, sauce retour des Indes

ou

Selle dagneau fermier d'Aveyron en croute d'herbes, pommes de terre sarladaises,
cébettes et royale de carottes et poivrons, jus au thym et échalotes

ou

Suprême de pigeon royal désossé, épinards,
pommes gaufrettes, sauce à l'orange

Brie de Meaux farci aux truffes et sa salade

ou

Dessert au choix

menu "Saisonnier"

Menu sec 78.-

Menu servi en accord avec les meilleurs Crus de notre cave à 124.-

Mise en bouche

**Gourmandise bretonne
homard, tourteau, tartare de bar, langoustine**

**2014 Pinot blanc Maatebiere,
Grand Premier Cru, Domaine Desom**

**Médailles de lotte, asperges blanches,
sabayon au citron**

**2011 Riesling Wintrange Felsberg
Domaine Charles Decker**

Sorbet arrosé de son alcool

**Duo de Filet de bœuf et mignon de veau, sauce périgourdine
barigoule d'artichaut, pommes de terre nouvelles du Pays**

**2012 Corbières « Cuvée Aurélien »
Domaine de Longueroche, Roger Bertrand**

Les trois fromages de Savoie: Beaufort, Tomme, Reblochon

**2009 Pinot Noir, Stadtbredimus Goldberg,
Domaine Cep d'Or**

Tuile aux amandes, fraises et framboises
crème chiboust à la verveine et sorbet fraise

Created by www.menu.lu