

A la Carte

Composez votre Menu Sorbets

Sorbet aux Poires & au Basilic	5.00€
Sorbet aux Mirabelles & Champagne	6.50€
Sorbet à la Pomme & Calvados	5.50€
Sorbet aux Fruits de la Passion & Passoã	6.00€
Sorbet à l'Ananas, Romarin & Crémant	5.00€
Sorbet à la Clémentine & "Mandarine Napoléon"	5.50€
Sorbet au Citron & Vodka	5.50€
Granité à la Framboise & Espuma de Champagne	5.50€

Desserts

Duo de Chocolat & Fruits Exotiques	9.50€
Entremets Chocolat-Framboises	10.00€
Parfait Glacé au Grand Marnier, Brownie au Chocolat et à l'Orange Marinée	10.00€
Traditionnelle Assiette Gourmande	12.50€
Feuilleté Vanille-Fraises	9.50€



A la Carte

Composez votre Menu Premières Entrées

Velouté de Potimarron Parfumé aux Épices Douces, Marrons Grillés & Cappuccino de Lait à l'Huile de Courge	11.00€
Consommé de Bœuf Célestine	9.50€
Bisque de Homard & Raviolis aux Noix de Pétoncles	14.50€
Délice de Crabe Mayonnaise Parfumé au Safran, Carpaccio d'Advocats	17.50€
Saumon Fumé & Mariné "Label Rouge" sur son Lit de Salade Croquante, Crème Légère au Raifort & Caviar de Saumon	15.00€
Pressée de Volaille & de Foie Gras, Espuma de Pommes de Terre & Céleri parfumée à l'Huile de Truffe	19.00€
Foie Gras de Canard à la façon du Chef	22.50€
Carpaccio de Bœuf Revisité, Pesto & Balsamique, Parmesan & Pignon de Pin	17.50€



A la Carte

Composez votre Menu Deuxièmes Entrées

- Filet de Sandre en Croûte de Pommes de Terre,
Poêlée de Légumes Croquants & Tomates au Beurre Blanc **19.50€**
- Omble Chevalier Rôti sur Peau, Jeunes Pousses
d'Épinards, Tomates Confites & Jus Corsé **18.00€**
- Pavé de Saumon Confit à l'Huile Citronnée,
Jeunes Légumes & Sauce Cresson **19.50€**
- Filet de Loup de Mer Rôti sur Peau, Risotto d'Orge
& Fenouille, Sauce à l'Orange & à l'Estragon **22.50€**

A la Carte

Composez votre Menu Plats Principaux

- Filet de Bœuf Luxembourgeois Rôti au Thym,
Trilogie de Chou-Fleur, Blinis de Pommes de Terre
& Sauce Bordelaise **32.50€**
- Filet Mignon de Veau Rôti, Purée de Panais à la
Coriandre, Petits Légumes & Patates Douces, Jus de Viande **31.50€**
- Suprême de Poulet Fermier, Polenta Croustillante,
Jeunes Légumes & Sauce aux Champignons des Bois **26.50€**
- Carré d'Agneau Rôti en Croûte de Persillade,
Gâteau de Légumes & Jus d'Agneau parfumé au Romarin **32.00€**
- Magret de Canard Grillé, Pommes Duchesse,
Poêlée de Légumes & Sauce à l'Orange **27.50€**