

MENU DEGUSTATION

Foie Gras de Canard au Torchon
et sa Gelée *

Dos de Sandre fumé minute, Brunoise d'asperges

Sorbet arrosé et vin glacé

Carré d' Agneau rôti,
gousse d'ail et artichaut bouquet*

Fromages Affinés de Robert Bedot

Croustillant chocolat aux céréales
et fruits rouges

59.-

vins en accord avec les mets :
+ 30.- p.p.



carte 'allergènes' sur demande

* von schmaacht Letzeberg

ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard maison au porto blanc 22.-
/ ½ portion 14.-

Entenleberpastete | Duck liver pâté

Saumon Gravelax, blinis et asperges vertes 18.-

Gravelachs m. Spargel | Salmon w. asparagus

Variation gourmande de homard en verrine 29.-

Hummer Variationen | Cold Lobster

Asperge et jambon de Parme 18.-

Spargel m. Parma Schinken

Asparagus with Ham

Tagliatelles de légumes et foie gras poêlé 18.-

Gemüsetagliatelle mit poelierter Entenleber

Vegetables salad with fried Duck liver

ENTRÉES CHAUDES

Crème de Saison 10.-

Tagessuppe | Soup of the Day

Feuilleté d'asperges, Sauce Mousseline 18.-

Spargel im Blätterteig | Asparagus in pastry crust

Cassolette d'escargots et crème d'ail 14.-

Schneckenpfännchen m. Knoblauch

Snails w. garlic

PLAT SIGNATURE

ainsi que les Romains, il y a près de 2000 ans.....

Poule de Nouméa à la façon d'Ausone 24.-

Pintade sautée sur mirabelles chaudes et purée

d'épeautre condimentée de fruits secs

VEGAN

Plat vegan 19.-

POISSONS

Belle Sole Meunière 34.-

Seezunge, gebraten | Fried Dover sole

Turbot à la vapeur Sauce Mousseline 36.-

Steinbuttschnitte | Poached Turbot

Panaché de homard et Noix de St Jacques, risotto aux amandes 30.-

Hummer und Jacobsmuschel Variation | Assorted Lobster and Scallop

Médailillon de lotte en croûte, Julienne de carotte et coriandre fraîche 24.-

Seeteufelsmedaillon im Teigmantel | Monkfishmedallion in pastry crust

VIANDES

Filet de Bœuf du terroir grillé sauce Béarnaise * 29.-

Gegrilltes Rinderfilet | grilled tenderloin

T-Bone de veau crème de morilles * 26.-

Kalb T-Bone m. Morcheln | Veal T-Bone w. morels

Fricassée de Ris d'agneau aux queues d'écrevisses et Champagne * 26.-

Kalbries mit Krebsen | Sweetbread with Crayfish

Pluma de cochon poêlé au miel de thym frais * 26.-

Magret de canard rôti aux poivres de Séchuan * 25.-

Entenbrust | Roasted Duck Breast

MENU GOURMAND RESIDENTS 27.50	entrée – plat – dessert selon marché du jour
Midi lundi à vendredi : suggestion LUNCH EXPRESS 14.-	un plat selon le marché du jour