

# Notre Menu « Mount vum Bongert » (54-)

*En collaboration avec le Natur-& Geopark Mëllerdall*

*Du 28 septembre au 23 octobre 2023*

## Terrine de Lapin aux Mirabelles

Frisée, Tomates confites & Pignons de Pin

-----

## Civet de Marcassin de notre Chasse

Pommes & Pommes Croquettes

-----

## Poire & Poire

### Nos Suggestions de Vins de la région :

- 2022 Pinot Noir « La Barrique » Domaine Viticole Roeder (Steinheim) 46-
- 2020 Auxerrois « Hoelt » Vins René Krippes (Rosport) 43-
- 2020 Pinot Gris FRU by Schiltz (Rosport) 36-

### Nos Suggestions de Digestifs de la région :

- Pomme Grosbusch 5-
- Quetsch Noesen Drëpp 6-
- Mirabelle Noesen Drëpp 6,5-
- Poire Williams Tudorsgeeschter 7-

*Depuis des années notre Restaurant collabore avec divers producteurs de notre belle région, comme Schanzer Gromperen, Lilienhaff, la Maison Viticole Roeder, Gin Opyos, Vins René Krippes, Fromage Berdorfer, Digestifs Grosbusch, Noesen Drëpp etc...*

**Gault&Millau**



*Si vous souffrez d'allergies, veuillez-vous renseigner auprès du service.*

*Une carte d'allergènes est à votre disposition. Merci*



## *Pour commencer et/ou à Partager*

**1 Croquette vol au Vent** Mangue 6- pc.

**1 Huître spéciale Gillardeau N°3** 6- pc.

## Nos Entrées

**Soupe de Poissons** 18-

Croûtons – Gruyère – Rouille

**6 Escargots au Beurre à l'Ail** 18-

**Carpaccio de Thon au Sésame** 22-

Wasabi & Ponzu

**Escalopes de Foie Gras snackées** 27-

Granny Smith & Brioche

**Chèvre Chaud *Berdorfer* au Panko & Copeaux de Légumes V** 22-

Vinaigrette Miso & Miel d'Acacia

**Tartare du Filet de Bœuf à la Truffe d'Automne de Bourgogne** 24-

Radis & Mayonnaise truffée

**Gault&Millau**



*Si vous souffrez d'allergies, veuillez-vous renseigner auprès du service.*

*Une carte d'allergènes est à votre disposition. Merci.*



# Nos Plats

<b>Sole Meunière</b>	<b>52-</b>
Pdt	
<b>Lotte petit bateau au Curry Vert</b>	<b>39-</b>
Mangetout & Pdt	
<b>Filet de Bœuf <i>du Terroir</i> au Poivre Concassé</b>	<b>38-</b>
Jardinière & Pommes Croquettes	
<b>Rognon de Veau à la Moutarde</b>	<b>29-</b>
Jardinière & Pommes Croquettes	
<b>L'incontournable Cordon Bleu de Veau à la Crème</b>	<b>38-</b>
Jardinière & Pommes Dauphines	
<b>Lard maigre 36heures</b>	<b>29-</b>
Sauce Yakitori & Pommes Dauphines	
<b>Quiche aux Poireaux <b>V</b></b>	<b>26-</b>
Sauce Miso – Salade	

**Gault&Millau**



*Si vous souffrez d'allergies, veuillez-vous renseigner auprès du service.*

*Une carte d'allergènes est à votre disposition. Merci.*

*Afin d'éveiller les papilles gustatives de votre enfant, nous lui proposons n'importe quel plat à la carte en petite portion.*



# Nos Desserts

<b>Notre Dame Blanche v</b>	<b>14-</b>
Valrhona Oriado – Crème Chantilly – Cigarette Russe	
<b>Crème Brûlée à l’Ancienne v</b>	<b>12-</b>
<b>Nougat Glacé au Miel d’Oranger v</b>	<b>12-</b>
<b>Café Gourmand</b>	<b>15-</b>
<b>Tartelette aux Framboises</b>	<b>14-</b>
Sorbet Framboise	
<b>Tarte soufflée au Chocolat Guanaja 70%</b>	<b>14-</b>
Ganache Cuite & Sorbet Poire	
<b>Nos Sorbets &amp; Glaces Maison</b>	<b>4- par boule</b>
Mokka – Vanille – Pistache	
Bergamote – Framboise - Mangue	

**Gault&Millau**



*Si vous souffrez d’allergies, veuillez-vous renseigner auprès du service.*

*Une carte d’allergènes est à votre disposition. Merci.*

