

# Notre Menu « Mount vum Bongert » (56-)

**En collaboration avec le Natur- & Geopark Mëllerdall**

*Du 23 octobre au 13 novembre 2024*

Notre Suggestion d'Apéritif

**Garden Perry** *Feine spruddelege Birewäin* 9-

**Amuse-Bouche**

-----

**Terrine de Lapin marbrée aux **Mirabelles**** *du Lilienhaff*

Frisée, Tomates confites & Pignons de Pin

-----

**Suprême de Pintade **Label Rouge** au **Cidre**** *de Ramborn*

*Pommes caramélisées de notre Verger* & Pommes Dauphines

-----

**Poire pochée au **Pinot Noir**** *la barrique de Luc Roeder*

## Nos Suggestions de **Vins de la région** :

- 2022 Pinot Noir « *La Barrique* » *Domaine Viticole Roeder* (Steinheim) 46-
- 2021 Pinot Gris « *Hoelt* » *Vins René Krippes* (Rosport) 45-
- 2022 Pinot Blanc « *Le Ballet Blanc* » *FRU by Schiltz* (Rosport) 49-
- 2019 Pinot Noir Rosé fumé « *Harlekin V* » *FRU by Schiltz* (Rosport) 45-

## Nos Suggestions de **Digestifs de la région** :

- *Pomme Grosbusch* 5-
- *Ice Cider Ramborn* 6-
- *Quetsch Noesen Drëpp* 6-
- *Mirabelle Noesen Drëpp* 6,5-
- *Poire Williams Lilienhaff* 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, Ramborn etc...*

*Pour commencer ou/et à partager*

<b>2 Croquettes aux Champignons des Bois V</b>	<b>12-</b>
<b>2 Croquettes Crevettes Grises</b>	<b>14-</b>
<b>1 Huître Spéciale Gillardeau N°3</b>	<b>6-</b>

**Nos Entrées**

<b>Soupe de Poissons</b>	<b>19-</b>
Croûtons – Rouille - Gruyère	
<b>Feilleté au Ris de Veau et Champignons</b>	<b>24-</b>
Petit-Pois	
<b>Escalopes de Foie Gras snackées</b>	<b>27-</b>
Pommes & Brioche	
<b>Chèvre Chaud <i>Berdorfer</i> au Panko &amp; Copeaux de Légumes V</b>	<b>22-</b>
Miso & Miel d'Acacia	
<b>Crèmeux de Poireau <i>Lilienhaff</i> &amp; Saumon Fumé Royal</b>	<b>24-</b>
Poireau Confit - Livèche - Ponzu	

**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 Plats

<b>Sole Meunière</b>	<b>52-</b>
Pommes De Terre	
<b>Pavé de Saumon d'Ecosse aux Lentilles Beluga</b>	<b>36-</b>
Sauce safranée & Purée de Carotte au Gingembre	
<b>Filet de Bœuf <i>du Terroir</i> au Poivre Concassé</b>	<b>39-</b>
Jardinière & Pommes Croquettes	
<b>Civet de Marcassin <i>de notre Chasse</i></b>	<b>30-</b>
Chou Rouge & Pommes Croquettes	
<b>Pavé de Veau aux Champignons des Bois</b>	<b>37-</b>
Jardinière & Pommes Dauphines	
<b>Lard maigre 36heures</b>	<b>30-</b>
Sauce Yakitori & Pommes Dauphines	
<b>Risotto crémeux <i>Carnaroli IGP</i> aux Légumes de Saison <b>V</b></b>	<b>26-</b>
Fromage <i>Berdorfer</i> & Pickles de Shimegis	

**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</b>	<b>14-</b>
Valrhona Oriado – Crème Chantilly – Cigarette Russe	
<b>Crème Brûlée à l'Ancienne</b>	<b>12-</b>
<b>Café Gourmand</b>	<b>15-</b>
<b>Duo de Fromage truffé <i>Berdorfer</i></b>	<b>14-</b>
Mâche - Figue - Noix	
<b>Sablé au Chocolat Guanaja &amp; Noisette Grillée</b>	<b>16-</b>
Sorbet Poire	
<b>Mille-feuille à la Vanille</b>	<b>12-</b>
Sorbet Clémentine de Corse IGP	
<b>Nos Sorbets &amp; Glaces Maison</b>	<b>4- par boule</b>
Moka - Vanille Tahiti - Banane	
Verveine Citronnelle - Framboise - Mangue	

**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*