

Notre Menu d'automne

Amuse-Bouche

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

Frisée, Tomates confites & Pignons de Pin

Garden Perry *Feine spruddelege Birewäin vun Ramborn*

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

Pommes caramélisées *de notre Verger* & Pommes Dauphines

2022 Pinot Blanc “Le Ballet Blanc” *FRU by Schiltz*

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

Ice Cider *vun Ramborn*

Prix du Menu 56-

Prix Accord Mets & Vins 75-

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 Drépp, Ramborn etc...

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.

Pour commencer ou/et à partager

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

Nos Entrées

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

Sole Meunière	52-
Pommes De Terre	
Pavé de Saumon d'Ecosse aux Lentilles Beluga	36-
Sauce safranée & Purée de Carotte au Gingembre	
Filet de Bœuf <i>du Terroir</i> au Poivre Concassé	39-
Jardinière & Pommes Croquettes	
Civet de Chevreuil <i>de notre Chasse</i>	32-
Chou Rouge & Pommes Croquettes	
Pavé de Veau aux Champignons des Bois	37-
Jardinière & Pommes Dauphines	
Lard maigre 36heures	30-
Sauce Yakitori & Pommes Dauphines	
Risotto crémeux <i>Carnaroli IGP</i> aux Légumes de Saison V	26-
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

Notre Dame Blanche	14-
Valrhona Oriado – Crème Chantilly – Cigarette Russe	
Crème Brûlée à l'Ancienne	12-
Café Gourmand	15-
Duo de Fromage truffé <i>Berdorfer</i>	14-
Mâche - Figue - Noix	
Sablé au Chocolat Guanaja & Noisette Grillée	16-
Sorbet Poire	
Mille-feuille à la Vanille	12-
Sorbet Clémentine de Corse IGP	
Nos Sorbets & Glaces Maison	4- par boule
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