

Notre Menu d'Automne

Amuse-Bouche

Cerfeuil tubéreux rôtis *aux Truffes* (*tuber uncinatum*) de la basse Sûre

Commune Rosport - Mompach

Cèleri & Jus de Volaille

26-

2023 Elbling Le Centenaire BIO Maison Viticole Roeder

Civet de Marcassin de nos Bois

Pommes caramélisées - Chou Rouge - Pommes Croquettes

30-

2022 Pinot Noir *Barrique rouge* Domaine Aly Duhr

Millefeuille aux Mirabelles *de notre Verger*

14-

2025 Barrel-aged ICE PERRY Ramborn

Prix du Menu 66-

Prix Accord Mets & Vins 91-

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

Une carte d'allergènes est à votre disposition. Merci

Nos Entrées

Huître Gillardeau N°3

5- / pc.

Vinaigrette - Citron - Pumpernickel

27- / 6 pcs.

Bisque de Langoustine

22-

Poireau confit - Rouille - Langoustine snackée

Ris de Veau et Chanterelles sur Feuilleté

24-

Asperges vertes

Escalopes de Foie Gras snackées

28-

Pommes - Brioche - Magnolia

2 Croquettes aux Champignons de nos Bois **V**

24-

Mâche

Gravlax de Truite saumonée

26-

Mousse d'Herbes - Pickles



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

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

Nos Plats

Sole Meunière	52-
Pommes De Terre	
Filet de Rouget Barbet Sauvage et sa Soupe de Poissons	40-
Cèleri & Pommes Château	
Filet de Bœuf <i>du Terroir</i> au Poivre Concassé	42-
Jardinière de Légumes & Pommes Croquettes	
Carré de Veau rôti aux <i>Truffes</i> (<i>tuber uncinatum</i>) de la basse Sûre	44-
Légumes d'automne & Pommes Dauphines	
Lard maigre 36heures	30-
Sauce Yakitori & Pommes Dauphines	
Tofu <i>LuxSoy</i> au Curry Vert d'Épinard V	26-
Pak Choi & Noix de Cajun	



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 **16-**

Valrhona Oriado - Crème Chantilly - *Wäffelcher*

Notre Tiramisu *Minute* **12-**

Sablé au Chocolat Guanaja & Noisette Grillée **16-**

Glace Caramel Beurre salé

Panna Cotta au Matcha **14-**

Fruits Rouges & Chocolat Noir

Nougat Glacé à l'Orange & au Miel **14-**

Nos Sorbets & Glaces Maison **4- par boule**

Moka - Vanille Madagascar - Praliné

Verveine Citronnelle - Framboise – Mangue

Gault&Millau



— 13|20 —



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

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