

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 Chevreuil de nos Bois

Pommes caramélisées - Chou Rouge - Pommes Croquettes

33-

2022 Pinot Noir *Barrique rouge* Domaine Aly Duhr

Millefeuille aux Mirabelles *de notre Verger*

14-

2025 Barrel-aged ICE PERRY Ramborn

Prix du Menu 70-

Prix Accord Mets & Vins 96-

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 & Champignons de nos Bois sur Feuilleté

25-

Asperges vertes

Gravlax de Truite saumonée

26-

Mousse d'Herbes – Pickles

Escalopes de Foie Gras snackées

28-

Pommes - Brioche - Magnolia

Lait fermenté & Betterave cuite au Four **V**

24-

Vinaigrette au Shiso Vert - Poire grillée

Gault&Millau



— 13|20 —



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 *du Terroir* au Poivre Concassé 42-

Jardinière de Légumes & Pommes Croquettes

Carré de Veau rôti aux *Truffes* (*tuber uncinatum*) de la basse Sûre 44-

Légumes d'automne & Pommes Dauphines

Lard maigre 36heures 30-

Sauce Yakitori & Pommes Dauphines

Tofu *LuxSoy* 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

Poire pochée au *Pinot Noir* 14-

Ganache au Chocolat Ivoire & Glace Vanille

Nougat Glacé à l'Orange & au Miel 14-

Nos Sorbets & Glaces Maison 4- par boule

Moka - Vanille Madagascar - Praliné

Verveine Citronnelle - Framboise – Mangue



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

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