

MENU « PRESTIGE » *

prix à la carte :

	▪ 4 plats (sans ris de veau/truffe) : 80,- /	▪ 5 plats : 98,-	entrée / plat
1.	<u>HOMARD D'EUROPE</u> AVOCADO, PASTÈQUE, VINAIGRETTE AU BALSAMICO BIANCO		40
2.	<u>FLÉTAN BLANC DE BRETAGNE</u> SAUCE VIERGE, LÉGUMES PROVENÇALES, POMMES DE CÂPRES, HUILE DE CITRON		35 / 45
3.	<u>RIS DE VEAU CROUSTILLANT</u> CRÈME DE TRUFFES, GIROLLES, CÉLERIE CONFIT, RAVIOLE (ÉGALEMENT POSSIBLE SANS RIS DE VEAU)		40 / 50
4.	<u>AGNEAU DE SISTERON</u> JUS AU MISO, « VEGDER JEMÖS », HARICOTS, SAUGE, PATATE DOUCE ALTERNATIF <u>STEAK DE WAGYU</u> (ORIGINE LUXEMBOURG) JUS AU MISO, TARTELETTE AUX LÉGUMES ST-VITHOIS	{ MIN. 2 PERS. } { SUPPL. MENU +9 }	45 65
	<u>FROMAGES DE LA RÉGION</u> FROMAGE EN SUPPLÉMENT DANS LE MENU + 12 FORMAGE À LA PLACE DU DESSERT +5, VEUILLEZ NOUS LE SIGNALER AU DÉBUT DU REPAS		16
5.	<u>CHOCO-CHOCO-CHOCO</u>		18

MENU DE LA SEMAINE *

	▪ 3 plats au choix : 55,- sauf samedi soir, dimanche et jours fériés		
	▪ „Lunch-Express“ : 45,- Entrée / Plat / Café+Petit-Fours (uniquement en semaine)		
1.	<u>GAZPACHO VERDE</u> LAITUE « ICEBERG », KIWI, GRANNY SMITH, CHIPS AUX GRAINES DE LIN		25
	ODER		
1.	<u>THAI-ROASTBEEF</u> HARICOTS, MELONS, CONCOMBRE, VINAIGRETTE AUX HERBES		29
2.	<u>POISSON DE JOUR</u> POIREAU CONFIT, BEURRE BLANC AU CITRON VERT, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE FUMÉ		38
	ODER		
2.	<u>POULET-BIO</u> (FERME BASTIN/STAVELLOT) CROUSTILLANT, FOIE, CHIPS, BROCCOLI, SAUCE BBQ	{ MIN. 2 PERS. }	38
3.	<u>FROMAGES DE LA RÉGION</u> { SUPPLÉMENT 12,-, FORMAGE À LA PLACE DU DESSERT +5 }		16
	ODER		
3.	<u>FRUITS ROUGES ET MILLEFEUILLE</u> SORBET-AMARENA		16
	ODER		
3.	<u>CHAUD-FROID AU NOIX DE COCO</u> { SANS LACTOSE ET GLUTEN }		16

* menu servi pour l'ensemble des convives à table. Changements peuvent entraîner un supplément
☞ „à la carte“ maximum 3 préparations par service