MENU PLAISIR

3 services (entrée - plat - dessert) au choix



Supplément accord vins (3 verres - 21€)

LES ENTREES

La belle burrata et ses tomates colorées

Grillo - Curatolo Arini - Sicile, Italie

Le carpaccio de boeuf, roquette et copeaux de parmesan

Chardonnay - Tenuta Caparzo - Toscana, Italie

Le duo de croquettes au fromage d'Orval

Rosé - Domaine de l'Anticaille - Côtes de Provence, France

Les escargots (6), beurre ail et persil

Pinot Gris - Domaine Thill - Côteaux de Schengen - Luxembourg

LES PLATS

Le rumsteak de boeuf avec son beurre maitre d'hôtel

Mon Coeur - Domaine Jean-Louis Chave - Côtes du Rhône

L'onglet de boeuf Irish Prime à l'échalote

Casa Castillo - Monastrell - Espagne

Le cordon bleu de volaille, crème de champignons

Pinot Noir Rosé - Bernard Massard - Luxembourg

Le tartare de saumon, Ginger-Lemon

Pinot Gris - Domaine Thill - Côteaux de Schengen - Luxembourg

La pêche du jour et sa recette du moment, selon l'humeur du chef

Pinot Gris - Domaine Thill - Côteaux de Schengen - Luxembourg

Tous nos plats sont accompagnés au choix de frites, pommes de terre rôties ou légumes du moment.

Option végétarienne disponible sur demande

LES DESSERTS

La mousse au chocolat belge La pavlova aux fruits du moment La crème brûlée maison La panna cotta aux fruits

