



**CARTE RESTAURANT
AVRIL - MAI 2019**

› LES ENTRÉES

Tataki de boeuf, jeunes pousses et moutarde, noix de cajou et cacahuète	19 €
Crudo de thon rouge, noix de coco et citron vert	21 €
Asperge blanche façon mimosa	19 €
Cocktail de chair de crabe, avocat et agrumes	19 €
Galantine de volaille maison accompagné de confiture d'oignons	16 €
Salade Bien-être	14 € / 20 €
Os à moelle et ses croutons en persillade	15 € / 21 €
Fromage blanc Luxembourgeois, pomme de terre, speck et salade	15 €

› LES TARTARES

Tartare de saumon à l'avocat et au radis	16 € / 21 €
Tartare de boeuf au couteau	19 € / 24 €

› LES PÂTES ET LES RISOTTOS

Risotto verde accompagné d'asperges et de gambas	24 €
Polenta crémeuse à la seiche	21 €

› SUGGESTIONS & MENU DU JOUR

Au gré des saisons et selon les produits frais du marché...

› LES VIANDES

Faux filet maturé 60 jours et ses légumes printaniers	34 €
Côte de veau de lait, asperge verte et morille	29 €
Bavette de bœuf Angus de Castille, échalotes confites et flan de cresson	25 €
Volaille fermière rôtie au thym/citron, piperade, jus aux olives / 2 pers	63 €
Burger Italiano : pain céréales, haché de veau, mozzarella et pancetta	21 €

› LES POISSONS

Selon arrivage

› LES DESSERTS

Tartelette Framboise et sa mousse chocolat passion	9 €
Sacher Torte Classique	9 €
Verrine de mangue exotique, gingembre et son crumble noix de coco	9 €
Fromage Blanc accompagné de vanille de Madagascar et confiture d'ananas	9 €



**RESTAURANTMENU
APRIL - MAY 2019**

› STARTERS

Beef Tataki with cress, mustard, cashewnuts and peanuts	19 €
Raw Red Tuna fish with coconut and lime	21 €
White Asparagus "Mimosa"	19 €
Crab cocktail with avocado and citrus	19 €
Homemade poultry galantine with onion jam	16 €
Wellness Salad	14 € / 20 €
Marrow bones and parsley baked bread	15 € / 21 €
Luxemburgish white cheese, potatoes, speck and salad	15 €

› TARTARS

Salmon tartar with avocado and radish	16 € / 21 €
Beef tartar by the knife	19 € / 24 €

› PASTA & RISOTTO

Green Risotto with asparagus and gambas	24 €
Creamy Cuttlefish Polenta	21 €

› SUGGESTIONS & LUNCH OF THE WEEK

According to seasonal and fresh market products...

› MEAT

Faux filet, matures for 60 days with spring vegetables	34 €
Veal chops with green asparagus and morel mushrooms	29 €
Angus beef flank from Castille with shallot confit and watercress flan	25 €
Farm chicken roasted in thyme and lemon with piperade and olive juice for 2 pers	63 €
Italian Burger: with minced veal, cereal bread, mozzarella and pancetta	21 €

› FISH

Depending on arrivals

› DESSERTS

Pannacotta with chestnuts and mandarin	9 €
Tiramisu with coffee-flavor	9 €
Sweet caramel delight with pears	9 €
Classic Tarte Tatin	9 €