

> AUTOMNE 2019

MENU B

46€/PERSON (BEVERAGES EXCLUDED)
46€/PERSONNE (HORS BOISSONS)

Entrée

Oeuf parfait avec une poêlée de champignons, émulsion truffée

Option végétarienne : Velouté de potiron, mousse coco



Plat

Pavé de turbot, poireaux grillés et mousseline de potiron, sauce au crémant

Luxembourgeois

ou

Médailillon de veau rôti, écrasé de patates douces, pak choï, sauce Archiduc

Option végétarienne en fonction du marché



Dessert

Sélection du moment par le chef pâtissier



Sur demande, nous pouvons vous réaliser un menu sur mesure

(à partir de 50€ / personne, hors boissons)

> AUTUMN 2019

MENU B

46€/PERSON (BEVERAGES EXCLUDED)
46€/PERSONNE (HORS BOISSONS)

Starter

Egg cooked at a low temperature with fried mushrooms and truffled emulsion
Vegetarian option : Cream of pumpkin soup, coconut foam



Main course

Turbot fillet, grilled leeks, pumpkin mousseline, Luxembourgish cremant
sauce

ou

Roasted veal medaillon, crushed sweet potatoes, pak choï, creamy mushroom
sauce

Vegetarian option upon market availability



Dessert

Selection of the moment by our Pastry chef



*On demand, we can realize a custom menu
(starting from 50€ / person, excluded beverages)*