

Menu

Signature

Servi pour l'ensemble des convives

Juin et Juillet pour le déjeuner et/ou le dîner

Entrée et plat chaud au choix

68.00€

Le menu complet avec le dessert

79.00€

ENTRÉES

Amuse bouche du moment

Rosace d'espadon mariné

Chutney de pêches

Caviar de citron

Tuile aux algues

Pousses de saison

Ou

Oeuf parfait

Oignons blancs caramélisés

Girolles de saison

Fondue de Parmesan

Pain croquant

Ou

Duo de fleur de courgette

Farci à la ricotta et olives taggiasche

Quenelle d'aubergines fumé

Coulis de tomates confites



PLATS PRINCIPAUX

Pavé de maigre Pleine Mer "petit bateau"

Variation de courgettes primeurs couleurs

Mousse de fenouil et pommes de terres noisettes

Sauce au corail d'oursin

Ou

Filet de boeuf cuisson basse température servi rosé

Variation de courgettes primeurs couleurs

Purée de pommes de terres aux truffes d'été

Sauce aux échalottes et estragon

Ou

Aubergine roti aux aromates

Croustillant de fromage frais

Jus végétal

Rapée de tofu



La pause rafraîchissante

Sorbet Bellini, Prosecco Gold Bottega et pêches

GOURMANDISES PERMISES

Notre planche de fromages affinés de Formaticus Dudelange

& ses condiments de saison

Ou

La variation cerises de Antonietta

Le yaourt, l'entremet, sorbet et la marinade