



LUXEMBOURG

- MENU -

26 NOVEMBRE 2021

ENTRÉE :

TARTARE DE CABILLAUD, WASABI, NOISETTES TORRIFIÉES
ET FRUITS DE LA PASSION

OU

CARPACCIO DE BŒUF IRLANDAIS DRY AGED, PISTOU PISTACHE,
MIMOLETTE EXTRA-VIELLE, RADIS ROUGE ET POUSSÉS DE MOUTARDE

OU

VELOUTÉ DE POTIRON, YAOURT, RÉGLISSE ET CROÛTONS

PLAT :

RUMSTEAK DE VEAU GRILLÉ, SAUCE CHAMPIGNONS DES BOIS,
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE

OU

FILET DE BAR BIO, LÉGUMES DE SAISON, SABAYON
DE TOMATE ET CITRON VERT

OU

RISOTTO À LA TRUFFE NOIRE, FONDUTA ET CIBOULETTE

DESSERT :

TARTE CITRON DU COIFFEUR

OU

MOUSSE FRAMBOISE (CŒUR DE FRAMBOISE FRAÎCHE,
COULIS FRAMBOISE) ET BISCUIT CACAO,
CRUMBLE CACAO ET CHANTILLY

OU

PROFITEROLE MAISON, GLACE VANILLE, CARAMEL
ET SAUCE CHOCOLAT

