

Menu

Decouverte

Servi pour

l'ensemble des

CONVIVES

Avril et Mai pour le déjeuner et ou dîner

*Entrée et plat chaud au choix
le menu complet avec le dessert*

68.00€

79.00€

ENTRÉES


Amuse bouche du moment

*Morceaux de homard et gros gambas
Brunoise de pommes vertes
Pickels d'oignons rouges
Gelée d'eau de tomate
Croustillant aux graines de sésame*

Ou

*Terrine de canard Loxalis
Légumes aigre doux
Emulsion aux romarin
Pain croustillant aux olives et câpres
Coulis de persil et aneth*

Ou

*Tartelette aux asperges vertes Terroir
Crèmeux au fromage frais 
Oeuf confit rapé
Crumble de cacahuètes*


PLATS PRINCIPAUX

*Roulade de turbot au parfum de fenouil sauvage
Croquette de pommes de terre fumée au citron vert
Agretti iodé du printemps
Sauce au corail d'oursin*

Ou

*Le tournedos de veau Terroir
Mousseline de pommes rattes primeurs
Asperges vertes, fèves et petits pois
Jus au Pinot Noir*

Ou

*Mille feuille de légumes de Provence 
Quenelle de fromage frais et poivrons doux
Copeaux de tofu fumé
Coulis de persil et basilic*

La pause rafraîchissante

Sorbet au Crémant Rosé Bastian et salpicon de fraises guariguettes

GOURMANDISES PERMISES

*Notre planche de fromages affinés de Formaticus Bettembourg
& ses condiments de saison*

Ou

*Le Chocolat Grand Cru
Crèmeux aux fraises et infusion à l'estragon*