

# ENTRÉES

## ENTRÉES FROIDES

Servies avec frites et salade en plat principal

*Tartare de boeuf luxembourgeois - Moelle de boeuf au four et sel de Guérande, croustillant de focaccia au thym et mesclun du moment* 25.00€  
Suggestion vin rouge "Eclipse" Jeff Carrel - 9.80€  
*En plat 32.00€*

*Sashimi de thon rouge mariné au citron vert - Jus de veau* 26.00€  
*Céleri confit et chips de riz* 26.00€  
Suggestion vin blanc "Petit Chablis" Louis Moreau - 11.20€  
*En plat 32.00€*

*Carpaccio de betteraves couleurs - Taboulé de quinoa rouge aux aromates* 19.00€  
*Tagliatelles de légumes racines croustillantes à la farine de riz* 19.00€  
*Émulsion de persil et pain suédois toasté* 26.00€  
Suggestion vin blanc "Gigondas" Pierre Amadiou - 12.00€  
*En plat 26.00€*

## ENTRÉES CHAUDES

*Velouté de topinambours - Pointes de chèvre frais et brisures de marrons,* 16.50€  
*Cubes de pain croustillants* 16.50€  
Suggestion vin blanc "Amida" Corte Adami - 9.90€

*Polenta croustillante - Fricassée de girolles en persillade* 25.00€  
*Crème de Fontina du Piémont et lamelles de truffes noires de saison* 25.00€  
Suggestion vin blanc "Pinot Gris" Mathis Bastian - 9.90€

*Tagliolini aux calamars confits et scampi - Raisins de mer* 25.00€  
Suggestion vin rosé "Figuière Première" - Famille Combard 9,80€  
*En plat 31.00€*

*Gnocchi au "Cime di rapa" - Buratta fumée et crumble d'amandes* 18.00€  
Suggestion vin blanc "Amida" Corte Adami - 9.90€  
*En plat 24.00€*

## PLATS ENFANTS

Pour les enfants, nos plats de la carte en 1/2 portion et à moitié prix

*Rigatoni crème jambon* 14.00€  
*Rigatoni au ragoût de boeuf* 14.00€  
*Escalope de volaille panée, frites et légumes* 16.80€

# PLATS

---

## LA MER

***Pavé de Skrei "pleine mer"*** - Marbré de pommes rattes à l'encre de seiche 32.00€  
*Légumes fanes de saison, sauce au vin blanc et coquillages*  
Suggestion vin blanc "Haute Côte de Nuit" Thevenot Le Brun - 11.20€

***Osso bucco de Lotte "pleine mer"*** - Légumes fanes de saison 32.00€  
*Mousseline de pomme de terre au brocoli et corail d'oursin, bisque de crustacés*  
Suggestion vin blanc "La Pettegola" Banfi - 9.90€

## LA TERRE

***Filet de boeuf Terroir*** - Pomme de terre écrasée à la fleur de sel et ciboulette 39.00€  
*Légumes fanes de saison, sauce au Pinot Noir*  
Suggestion vin rouge "Eclipse" Jeff Carrel - 9.80€

***Suprême de pintade jaune fermière*** - Farce fine aux châtaignes 32.00€  
*Pommes de terre écrasées à la fleur de sel, légumes fanes de saison, sauce au Pinot Noir*  
Suggestion vin Rouge "Si mon Père Savait" Bernard Magrez - 9.80€

## LE JARDIN

***Mousseline de céleri rave au lait de coco*** - Céleri croustillant, tofu snacké 26.00€  
*Truffes de saison et jus de légumes racines*  
Suggestion vin blanc "Gigondas" - Pierre Amadieu - 12.00€



***Tagliata de butternut au gingembre*** - Tofu à la plancha 26.00€  
*Pop corn au Parmesan*  
Suggestion vin blanc "Gigondas" - Pierre Amadieu - 12.00€



## LES CLASSIQUES LOXALIS

***Bouchée à la reine*** - Médaillon de ris de veau poêlé, frites et salade du moment 29.50€  
Suggestion vin blanc "Pinot Gris" Mathis Bastian - 9.90€

***Porcelet croustillant et fondant*** - Purée de rattes aux truffes noires de saison 29.50€  
*Bouquet de roquette, sauce au Marsala*  
Suggestion vin rouge "Primitivo" Marmorelle Salento - 10.90€

# DESSERTS

*Variation de fromage - Condiments de saison* 16.00€

*De la fromagerie "La Kissel" à Kanfen*

Suggestion vin rouge "Château Noaillac" Médoc - Famille Pagès - 10.20€

*Crèmeux au chocolat noir Grand Cru - Compote de poires comices* 14.00€

*Crumble de noisettes torréfiées et tuile au chocolat*

Suggestion vin liquoreux "Tokaji Des Rois" 1413 - 9.10€

*Dessert végétarien, sans lactose et sans gluten*

*Entremets au biscuit de noix de coco et mousse à la mangue et citron vert*

Suggestion vin moelleux "Folie de Roi" Pacherenc Du Vic-Bilh - 9.40€



14.00€

*Crème brûlée aux zestes de yuzu*

12.00€

Suggestion vin moelleux "Folie de Roi" Pacherenc Du Vic-Bilh - 9.40€

*Baba au rhum Loxalis - Crème pâtissière à la vanille et chantilly*

17.50€

Servi avec un Rhum Selection Prestige Loxalis

*Semifreddo au citron d'Amalfi - Gel d'agrumes et crèmeux au thé Matcha*

14.00€

Suggestion vin moelleux "Folie de Roi" Pacherenc Du Vic-Bilh - 9.40€

*Tiramisu minute d'Antonietta*

14.00€

Suggestion vin liquoreux "Tokaji Des Rois" 1413 - 9.10€

*Café gourmand*

14.00€

*Infusion ou thé gourmand*

15.00€

*Glaces et sorbets*

• Vanille Bourbon • Chocolat Grand Cru • Pistache

1 boule 4.00€

• Moka • Rhum raisins • Poire • Citron • Mangue

2 boules 7.00€

• Framboise • Fraise • Pêche de vigne

3 boules 8.50€

*Il est également possible de se laisser tenter par une Dame Blanche, un café glacé, un Colonel  
ou encore un affogato*