

ENTRÉES

ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Fines tranches de magret de canard - Mariné au poivre Timut et au thym **25.00€**
Chutney de coing et brioche chaude, mesclun et pousses aromatiques de saison
Suggestion vin rouge "Eclipse" Jeff Carrel - 9.80€

Ceviche de maigre "pleine mer" - Citron vert, guacamole, cacahuètes croquantes **24.00€**
tuile de riz et pousses du moment
Suggestion vin blanc "La Pettegola" Banfi - 9.90€

Mosaïque de poireaux et algues nori - Quenelle de fromage frais et miel,  **24.00€**
poireaux croustillants, truffes noires de saison
Suggestion vin blanc "La Pettegola" Banfi - 9.90€

Velouté de butternut - Crème de chèvre frais et graines de courges  **14.00€**
Suggestion vin blanc "Petit Chablis" Louis Moreau - 11.20€

Tagliolini - Crème de champignons de saison et girolles, truffes noires  **23.00€**
Suggestion vin blanc "Petit Chablis" Louis Moreau - 11.20€ *En plat 29.00€*

LES TOURS GOURMANDES À PARTAGER

Planche de la Mer - À partir de 2 personnes **19.90€ par pers.**
Friture de poissons de la mer Méditerranée, salaison océane par nos soins
Acras croustillants, rillette de saumon et focaccia grillée
Suggestion vin blanc "La Pettegola" Banfi - 9.90€

Planche de la Terre - À partir de 2 personnes **19.90€ par pers.**
Assortiment de charcuteries de chez Squisito Dudelange
Fromage primo sale de Sicile, olive ascolane, panzerotti et arancini
Suggestion vin rouge "Eclipse" Jeff Carrel - 9.80€

POUR NOS JEUNES GOURMETS

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

Notre assortiment de crudités **9.00€**
Rigatoni crème jambon **14.00€**
Rigatoni au ragoût de boeuf **14.00€**
Escalope de volaille panée, frites et légumes **16.80€**

PLATS

LA MER

Tournedos de cabillaud servi à 48° - Croquette de pomme de terre à l'estragon **36.00€**
Légumes d'automne, sauce au Riesling et aux coquillages
Suggestion vin blanc "Haute Côte de Nuit" Thevenot Le Brun - 11.20€

Mijoté de poissons de roche et coquillages - Cubes de légumes et pomme de terre **37.00€**
à l'estouffade
Suggestion vin blanc "La Pettegola" Banfi - 9.90€

LA TERRE

Filet de boeuf Terroir 200gr - Mille feuille de pomme de terre **39.00€**
Légumes de saison, sauce au Pinot Noir
Suggestion vin rouge "Eclipse" Jeff Carrel - 9.80€

Souris d'agneau confite Loxalis - Écrasé de pomme de terre au beurre demi-sel **37.00€**
Légumes de saison, jus de braisage au thym
Suggestion vin Rouge "Si mon Père Savait" Bernard Magrez - 9.80€

LE JARDIN

Pavé de céleri rave rôti - Tempura de butternut, émulsion de céleri au sel fumé, **29.00€**
pousse de soja et fruits de saison, truffes noires, jus de légumes
Suggestion vin blanc "Amida" Corte Adami - 9.90€



LES CLASSIQUES LOXALIS

Bouchée à la reine - Médaillon de ris de veau poêlé, frites et salade du moment **31.00€**
Suggestion vin blanc "Pinot Gris" Mathis Bastian - 9.90€

Pressé de cochon Terroir confit et croustillant - Mousseline de pomme rattes **37.00€**
et truffes noires, bouquet de roquette, sauce au Pinot Noir
Suggestion vin rouge "Primitivo" Marmorelle Salento - 10.90€

DESSERTS

Variation de fromages - Condiments de saison **16.50€**

De la fromagerie "La Kissel" à Kanfen

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

Fruit de la passion - Son crémeux et son financier, éclat de meringue **14.00€**

Sorbet à la mangue

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

Dessert sans lactose et sans gluten

Entremet aux châtaignes et figues, tuile de chocolat noir

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



14.00€

Crème brûlée à la pistache

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

13.50€

Mille feuille au chocolat Grand Cru - Crémeux au pralin,

Glace chocolat blanc

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

14.00€

Tiramisu Loxalis

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

14.00€

Dame blanche - Accompagnée de son chocolat noir

13.50€

Café glacé - Chantilly maison

13.50€

Café gourmand

14.60€

Infusion ou thé gourmand

15.30€

Glaces et sorbets

- Vanille Bourbon • Chocolat Grand Cru • Pistache
- Moka • Rhum raisins • Poire • Citron • Mangue
- Framboise • Fraise • Pêche de vigne

1 boule **4.30€**

2 boules **7.50€**

3 boules **9.00€**

Il est également possible de se laisser tenter par un Colonel ou encore un Affogato