

Le Menu « Dégustation »

Terrine de Foie gras de Canard Maison et sa Poêlée de Mangues caramélisées

*Stopfleber von der Ente nach Art des Hauses mit karamellisierter Mango
Foie gras house-style with caramelized Mango*

Filet de Loup de Mer à l'Anis étoilé

*Filet vom Seewolf in Sternanis
Sea bass Fillet with Star Anise*

Trou « Luxembourgeois »

*Zitronensorbet mit Crémant
Lemon Sorbet with Crémant*

Côtes d'Agneau au Romarin frais

*Lammrippchen mit frischem Rosmarin
Lamb Chops with fresh Rosemary*

Ou / Oder/ Or

Mignon de Boeuf aux 5 Baies

*Rindermignon mit 5 Pfeffer
Beef Mignon with 5 Peppers*

Trilogie du Berger

*Des Schäfers Dreierlei
Cheese Plate*

Parfait glacé au Grand Marnier

*Geeistes Parfait mit Grand Marnier
Iced Parfait with Grand Marnier*

58,00 €