

## LES ENTRÉES

<i>Crème de Tomates</i>	6,50.-€
<i>Terrine d'Aile de Raie aux petits Légumes, Coulis de Persil</i>	18,50.-€
<i>Carpaccio de Bœuf à l'Huile de Truffes et Parmesan</i>	18,90.-€
<i>Tranche de Foie Gras et sa Gelée au Porto, Brioche dorée</i>	19,90.-€
<i>Tartare de Saumon frais et fumé</i>	17,80.-€
<i>Emincé de Poulet mariné, sur un bouquet de Salade</i>	16,90.-€
<i>Beignets de Chèvre à la Crème de Noix</i>	18,50.-€
<i>Fricassé d'Asperges et Homard au Champagne</i>	21,40.-€

## LES POISSONS ET CRUSTACÉES

<i>Sandre cuit, recouvert d'une Sauce Mouseline parfumée à l'Orange</i>	<i>24,80.-€</i>
<i>Sole Meunière, Pommes Vapeur</i>	<i>27,50.-€</i>
<i>Diamant de Cabillaud rôti, Beurre blanc à la Ciboulette et Dés de Tomate</i>	<i>23,90.-€</i>
<i>Fricassé de Filets de Sole aux Ecrevisses</i>	<i>26,40.-€</i>
<i>Delicieux de Homard et Poissons grillés, selon arrivage Pommes rissolées, sauce Champagne (2 personnes)</i>	<i>69,90.-€</i>
<i>Homard entier, décortiqué, préparé à la Luxembourgeoise Riz Créole</i>	<i>9,00.-€/100gr</i>
<i>Homard entier, décortiqué, préparé à l'Armoricaine Riz Créole</i>	<i>9,00.-€/100gr</i>

## LES VIANDES

<i>Magret de Canard, Sauce à L'Orange</i> <i>Légumes frais, Gratin dauphinois</i>	24,60.-€
<i>Mignon de Veau, Sauce au Poivre vert</i> <i>Risotto de Champignons et d'Asperges</i>	25,80.-€
<i>Filet de Bœuf du Pays, Sauce raffinée au Foie Gras</i> <i>Primeurs, Pommes dauphines</i>	25,90.-€
<i>Suprême de Poulet aux Morilles</i> <i>Légumes Saisonniers, Galette de Pommes de Terre</i>	24,90.-€
<i>Noisette d'Agneau en Croûte</i> <i>Sauce aux Herbes et à l'Ail doux</i> <i>Tian de Légumes aux Herbes, Gratin dauphinois</i>	25,90.-€

## MENU DE DÉGUSTATION

(64,00.-€ à sec)

*composé de 6 assiettes selon arrivage*

*servi seulement par table complète*

## LES DESSERTS

<i>Crème brûlée à la Cassonade</i>	8,90.-€
<i>Carpaccio d'Ananas et Sorbet au Fromage blanc</i>	8,50.-€
<i>Sorbet Pommes vertes ou Citrons verts ou Poires arrosé d'un Alcool de votre choix</i>	8,20.-€
<i>Tarte fine aux Pommes, boule Glace Vanille</i>	9,90.-€
<i>Fondant au Chocolat accompagné d'une boule de Glace Vanille</i>	10,40.-€
<i>Irish Coffee au Whisky Bushmills</i>	9,10.-€
<i>Fraises à la Muscade et Crème Anglaise</i>	8,90.-€
<i>Café Glacé</i>	8,60.-€
<i>Carré d'As du Maître Fromager</i>	9,30.-€