

## LES ENTRÉES

<i>Crème de Chou-fleur</i>	6,50.-€
<i>Bisque de Homard flambée au Cognac</i>	9,70.-€
<i>Soupe de Poissons</i>	8,50.-€
<i>Millefeuille au Fromage de Brebis et Œuf</i>	13,50.-€
<i>Croquettes aux Crevettes grises, Bouquet de Salade</i>	13,80.-€
<i>Terrine de Lapin fait Maison</i>	14,50.-€
<i>Carpaccio de Bœuf à l'huile de Truffes et Parmesan</i>	17,90.-€
<i>Lasagne ouverte aux Scampis et Champignons, Sauce Fines Herbes</i>	19,80.-€
<i>Tartare de Saumon fumé et frais</i>	17,90.-€
<i>Emincé de Poulet mariné, sur un Bouquet de Salade</i>	17,90.-€
<i>Cuisses de Grenouilles à l'Ail et au Persil</i>	22,00.-€
<i>Tranche de Foie Gras et sa Gelée au Porto, Brioche dorée</i>	21,90.-€
<i>Raviolis de Homard faits Maison</i>	22,40.-€

## *MENU DE DÉGUSTATION*

*(66,00.-€ à sec)*

*composé de 6 assiettes selon arrivage*

*servi seulement par table complète*

## *LES POISSONS ET CRUSTACÉES*

<i>Nage de Poissons, Tombée d'Épinards frais Sauce Safranée, Tagliatelle</i>	<i>25,00.-€</i>
<i>Duo de Filet de Daurade et Scampis Sauce Safranée, Pommes rissolées</i>	<i>23,50.-€</i>
<i>Filet de Saint-Pierre sur un nid de Lentilles Sauce raffinée au Pastis, Galette de Pommes de Terre</i>	<i>27,90.-€</i>
<i>Sole Meunière, Pommes vapeur</i>	<i>31,00.-€</i>
<i>Filet de Lotte poêlé, Tombée de Poireaux Sauce à l'Armoricaine, Tagliatelle</i>	<i>23,50.-€</i>
<i>Delicieux de Homard et Poissons grillés, selon arrivage Pommes rissolées, sauce Champagne (2 personnes)</i>	<i>72,00.-€</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>Classique sauté de Rognons de Veau à la Dijonnaise, Légumes, Pommes Boulangères</i>	<i>23,50.-€</i>
<i>Le véritable Cordon Bleu de Veau aux Champignons, Légumes, Frites Maison</i>	<i>23,40.-€</i>
<i>Coquelet entier rôti au Four, Sauce au Poivre Vert Légumes Saisonniers, Pommes Dauphines (servi en deux fois)</i>	<i>23,90.-€</i>
<i>Magret de Canard, Fond brun raffiné au Miel Légumes Saisonniers, Gratin Dauphinois</i>	<i>23,50.-€</i>
<i>Filet de Bœuf Angus, Sauce Béarnaise Légumes Saisonniers, Pommes Frites Maison</i>	<i>32,00.-€</i>
<i>Souris d'Agneau confite à la Provençale sur une Tarte fine de Légumes au Pistou</i>	<i>24,50.-€</i>
<i>Entrecôte de Bœuf Angus, Beurre Maître d'Hôtel Légumes Saisonniers, Gratin Dauphinois</i>	<i>27,90.-€</i>

## *LES DESSERTS*

<i>Crème brûlée à la Vanille Bourbon</i>	<i>8,90.-€</i>
<i>Sorbet Pommes Vertes , Citrons Verts, Poires ou Mirabelles arrosé d'un Alcool de votre choix</i>	<i>8,50.-€</i>
<i>Fondant au Chocolat, boule de Glace Vanille</i>	<i>10,20.-€</i>
<i>Ile Flottante</i>	<i>8,50.-€</i>
<i>Irish Coffee au Whisky Bushmills</i>	<i>9,30.-€</i>
<i>Café Glacé</i>	<i>8,60.-€</i>
<i>Dame Blanche</i>	<i>7,80.-€</i>
<i>Délice de Pommes et Mascarpone</i>	<i>8,90.-€</i>
<i>Tarte fine aux Pommes, Boule glace Vanille</i>	<i>8,50.-€</i>
<i>Nougat Glacé aux coulis de Fruits rouges</i>	<i>7,80.-€</i>
<i>Carré d'As du Maître Fromager</i>	<i>9,50.-€</i>
<i>Parfait au Grand-Marnier</i>	<i>7,90.-€</i>
<i>Trilogie de Profiteroles au Chocolat chaud</i>	<i>8,90.-€</i>