



*Notre chef de cuisine, Monsieur Sébastien Tessier, et sa brigade ont le plaisir de vous préparer ces plats de saison avec les produits frais du marché.*

## LES ENTREES

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Tatin de tomate et d'oignons confis, crémeux de chèvre frais, sorbet de tomates basilic et mesclun de salade (1,7,10)</i>             | <b>18,00</b> |
| <i>Carpaccio de saumon et Saint Jacques, vinaigrette mangue pomme blinis tièdes et mascarpone citron vert ciboulette (1,3,4,7,10,14)</i> | <b>21,00</b> |
| <i>Gambas rôties, crémeux de patates douces et réduction vanille (2,7)</i>   | <b>23,00</b> |
| <i>Marbré de foie gras, chutney framboise cerise et sa brioche (1)</i>   | <b>27,00</b> |

## LES POTAGES

|   |             |
|---|-------------|
| <i>Velouté de la mer, accompagné de croûtons à la rouille et gruyère (1,4,7,14)</i> | <b>9,00</b> |
| <i>Velouté de potiron et crème fouettée au lard fumé, herbes fraîches (1,7)</i>     | <b>9,00</b> |

## LES POISSONS

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Risotto de Saint Jacques, crème d'écrevisses<br/>et légumes de saison (1,7,14)</i>                | <b>25,00</b> |
| <i>Saumon rôti, réduction crème échalote et vin blanc<br/>et tagliatelles de légumes frais (4,7)</i> | <b>27,00</b> |
| <i>Dos de cabillaud doré au beurre, morilles<br/>et écrasé de pommes de terre (1,4,7)</i>            | <b>29,00</b> |
| <i>Filet de dorade rôti, tatin aux deux poivrons<br/>et crème de citron vert (1,4,7)</i>             | <b>29,00</b> |

## LES VIANDES

|   |              |
|---|--------------|
| <i>Wok de tofu aux légumes de saison (6)</i>  | <b>23,00</b> |
| <i>Cordon bleu maison revisité, sauce aux champignons<br/>pommes frites et mesclun de salade (1,3,7,10)</i> | <b>26,00</b> |
| <i>Magret de canard rôti, jus réduit<br/>et tarte fine pomme magret fumé (1,3,7)</i>                        | <b>29,00</b> |
| <i>Filet de bœuf terre et mer, jus corsé<br/>et écrasé de pommes de terre à la truffe (1,7,14)</i>          | <b>38,00</b> |

### Origine des aliments:

*Les viandes proviennent du Luxembourg, de la France, de la Belgique, de l'Allemagne et de l'Italie ;*

*Les poissons de l'Atlantique du Nord et de la Méditerranée.*

## LES DESSERTS\*

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Fondant au chocolat Valhrona<br/>et sa boule de glace vanille (1,3,7)</i>                 | <b>15,00</b> |
| <i>Macaron fruits rouges, mousse vanille bourbon<br/>et sorbet framboise (1,3,7)</i>         | <b>15,00</b> |
| <i>Crèmeux chocolat grand cru, mousseux after eight<br/>et glace menthe chocolat (1,3,7)</i> | <b>15,00</b> |
| <i>Café gourmand (1,3,7)</i>   | <b>19,00</b> |

*\* Nous vous conseillons de commander ces desserts en début de repas  
(Délai de préparation : 20 minutes)*

## MENU ENFANT

|   |              |
|---|--------------|
| <i>Assiette de jambon cru et salades (10,7)</i>                       | <b>11,00</b> |
| <i>Saumon rôti accompagné de tagliatelles de légumes frais (4,7)</i>  | <b>15,00</b> |
| <i>Escalope de poulet, pommes frites et légumes de saison (1,3,7)</i> | <b>15,00</b> |
| <i>Coupe Eden (3 boules de glace au choix) (1,3,7)</i>                | <b>9,50</b>  |

# MENU EDEN

## *Éveil du palais*

\*\*\*\*\*

*Marbré de foie gras, chutney framboise cerise  
et sa brioche (1)*

\*\*\*\*\*

*Gambas rôties, crémeux de patates douces  
et réduction vanille (2,7)*

\*\*\*\*\*

*Filet de bœuf terre et mer, jus corsé  
et écrasé de pommes de terre à la truffe (1,7,14)*

\*\*\*\*\*

*Macaron fruits rouges, mousse vanille bourbon  
et sorbet framboise (1,3,7)*

**64,00 € par personne**

*Ce menu est servi à partir de deux personnes et à l'ensemble des convives d'une même table  
Dernières commandes : 13h00 et 20h30*

**Les numéros entre parenthèses correspondent aux allergènes.  
La liste est disponible sur demande.**