



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

LES ENTREES

<i>Carpaccio de saumon mariné et ses toasts</i> (1, 4)	22,00
<i>Feuilleté de St. Jacques au gingembre et citron vert</i> (1, 7, 14)	22,00
<i>Duo de foie gras (escalope et terrine) confit d'oignons et chutney de figues</i> (1)	25,00
<i>Nage de rouget et langoustine artichauts confits et asperges</i> (1, 2, 4, 7)	25,00

LES POTAGES

<i>Potage du jour</i> (1)	8,00
<i>Crème d'asperges de saison</i> (7)	12,00
<i>Velouté de légumes oubliés</i> (7)	15,00

LES POISSONS

<i>Dos de cabillaud demi-sel sauce au riesling mosellan, purée de pommes vitelotte et légumes de saison</i> (1, 4, 7)	36,00
<i>Côtelette de lotte et St. Jacques juste poêlées sauce pinot noir, écrasé de pomme de terre à la truffe légumes de saison.</i> (1, 4, 14)	38,00
<i>Filet de Dorade poêlé et sa déclinaison de crustacés, jus bouillabaisse réduit et crème fouettée au safran, pommes cocottes et légumes de saison</i> (1, 2, 4, 7, 14)	38,00

LES VIANDES

<i>Magret de canard rôti au miel d'acacia, jus réduit, pommes de terre grenaille aux herbes et légumes de saison</i> (1)	36,00
<i>Carré d'agneau, jus réduit et poêlée de légumes de saison, pommes de terre rôties</i> (1)	37,00
<i>Médillons de filet de bœuf terre et mer (sauce morille, st jacques et gambas) Légumes de saison et galette de pomme de terre</i> (1, 2, 14)	39,00

LES DESSERTS*

<i>La panna cotta caramel au beurre salé</i> (1, 7)	15,00
<i>Le fondant chocolat au cœur tout blanc, boule de glace chocolat blanc</i> (1, 3, 7)	17,00
<i>La tarte fine aux pommes et sa boule de glace vanille</i> (3, 7)	17,00
<i>Le trio de crème brûlée bergamote, vanille et réglisse</i> (1, 7, 8)	17,00
<i>Le mille-feuille de fraises et mangue crème fouettée aux éclats de pistache</i> (1, 2, 12)	18,00

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

MENU EDEN

Amuse-bouche

*Duo de Foie gras (escalope et terrine)
confit d'oignons et chutney de figues*

Cassolette de St. Jacques au safran (7, 14)

*Magret de canard rôti au miel d'acacia jus réduit
Pommes de terre grenaille aux herbes et légumes de saison*

Le trio de crème brûlée bergamote, vanille et réglisse

64,- Euro

*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.*

Origine des aliments:

*Les viandes proviennent du Luxembourg, de la France et de l'Allemagne ;
Les poissons de l'Atlantique du Nord et de la Méditerranée*