

## Les potages

<i>Le velouté de courgette en cappuccino de cerfeuil</i>	7,00 €
<i>Le potage du jour</i>	6,50 €

## Les entrées

<i>Les escargots de Bourgogne</i>	6 pièces 9,50 €	12 pièces 14,50 €
<i>Le tempura de filet de sole au citron, salade de mâche aux oignons rouges et rémoulade à l'estragon</i>		13,50 €
<i>Le pithiviers de canard pistache et foie gras, mesclun de jeunes pousses, vinaigrette à l'huile de noix et zeste d'orange</i>		17,00 €
<i>Le craquant de saumon minute à la graine de moutarde infusion au vermouth et caramboles glacées</i>		15,00 €

## Les salades et crudités

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
<i>La salade de scampi Provençale</i>	17,00 €	25,00 €
<i>L'assiette maraîchère 4 saisons</i>	7,00 €	11,00 €
<i>Le suprême de poulet jaune façon tagliata, confit d'échalote au balsamique et œuf miroir</i>		16,00 €
<i>La salade de foie de volaille à la figue</i>	8,00 €	14,00 €

## Les fondues

<i>Fondue Bourguignonne</i>	<i>Mixte viande</i> (bœuf, volaille/ +- 300gr p.pers)	22,00 €
<i>Fondue Bacchus</i>	<i>Volaille</i> (+- 300gr p.pers )	24,00 €
	<i>Mixte viandes</i> (bœuf, volaille/ +-300gr p.pers)	25,00 €
	<i>Mixte poissons</i> (saumon, scampi/ +- 250gr p.pers)	30,00 €
	* Supplément viande +-100 g	5,00 €
	* Supplément scampis +-100 g	8,00 €
	* Supplément saumon +-100 g	7,00 €

Nos fondues sont servies à partir de 2 personnes par fondue

## L'entre-deux-mets

<i>Le sorbet citron arrosé à la Vodka</i>	4,70 €
<i>Le sorbet poire arrosé à la Poire Williams</i>	4,70 €
<i>Le sorbet pomme arrosé au Calvados</i>	4,70 €
<i>Le sorbet cassis / fruit de la passion / framboise arrosé au vin de la joie</i>	4,70 €

## Les plats de résistance

<i>Le tempura de filet de sole au citron, salade de mâche aux oignons rouges et rémoulade à l'estragon</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Le craquant de saumon minute à la graine de moutarde infusion au vermouth et caramboles glacées</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Le filet de rouget juste saisi, duxelles de pleurotes, tombée de tomate à la sauge</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Le tartare de morue, toasts grillés campagnard</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Le tournedos de bœuf du terroir Luxembourgeois, gratin Dauphinois sauce au choix (poivre vert, crème, beurre d'ail ) Foie gras poêlé</i>	<i>30,00 € supplément 7,00 €</i>
<i>Le magret de canard mariné à l'Averna</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Les rognons de veau au beurre d'ail, pomme de terre en robe à la ciboulette</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Le mignon de veau saisi ail et Porto, tagliatelles maison</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Le faux filet de bœuf du terroir sauce au choix (poivre vert, crème, beurre d'ail)</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Le steak tartare préparé par nos soins, pommes frites et salade</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Le cordon bleu de veau sauce crème, pommes frites et salade</i>	<i>21,00 €</i>
<i>L'escalope de porc à la viennoise, pommes frites et salade</i>	<i>15,00 €</i>
<i>La bouchée à la Reine, pommes frites et salade</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Les spaghettis Bolognaise</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Les gnocchis à la crème d'asperges, crumble au parmesan et oeuf de caille poché</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Les raviolis au St-Môret et noix, crème aux orties</i>	<i>14,00 €</i>

## Dégustez les fromages !

*La ronde de France du fromager*

*petite 6,00 € grande 9,00 €*

Dégustez les spécialités de notre chef de cuisine, Monsieur Thierry Duchemin  
en découvrant les différents menus et suggestions !!!

## Menu Gastronomique à 75,00 €

(sur demande, servi par table complète)

## Les desserts

<i>Le « Café Gourmand »</i>		<i>9,00 €</i>
<i>café accompagné de ses petits délices du moment</i>		
<i>La Dame blanche</i>		<i>7,50 €</i>
<i>La tarte du jour chantilly</i>		<i>5,50 €</i>
<i>Les profiteroles au chocolat chaud</i>		<i>7,50 €</i>
<i>La salade de fruits frais</i>		<i>7,00 €</i>
<i>L'essentiel est invisible, ne voyez que le cœur (mousse citron et...)</i>		<i>8,00 €</i>
<i>All-in one box (sucré-salé, croustillant-fondant, black &amp; white)</i>		<i>8,00 €</i>
<i>Le cornet de sorbet</i>	<i>la boule</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Le cornet de glace</i>	<i>la boule</i>	<i>2,00 €</i>