

FROMAGES

CHEESES

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS « LES FRÈRES MARCHAND » FARMED CHEESES SELECTION "LES FRÈRES MARCHAND"	14 €
---	------

DESSERTS

LA POMME ESTRAGON Crèmeux lait d'amandes, manzana, gel de pommes, estragon APPLE-TARRAGON Almond milk cream, manzana, apple and tarragon gel	14 €
LE CHOCOLAT Crèmeux 80%, croquant, grué de cacao, nuage blanc (Végan) CHOCOLATE 80 % dark chocolate, cocoa grué, white foam (Vegan)	14 €
LE CITRON En tarte meringuée, crèmeux citron-yuzu, sorbet basilic LEMON As a tart with meringue, lemon-yuzu cream, basil sherbet	14 €
LA FRAISE MARA DES BOIS Façon tiramisu, consommé de fraises, sorbet, fleur d'oranger WILD STRAWBERRY MARA As a tiramisu, strawberry broth, sherbet, orange blossom	14 €

VINS DE DESSERTS

DESSERT WINES

	Verre	37,5cl	50cl	75cl
LA LOIRE 1996 Coteaux de l'Aubance Clos Prieur			79€	
LE SAUTERNAIS 1996 Château Coutet 2011 Château Rieussec		102 €		222 €
LE SUD OUEST 2014 Jurançon Uroulat	12,5 €			55 €
LE LANGUEDOC-ROUSSILLON 1961 Rivesaltes Château Las Collas			319 €	
L'ESPAGNE Pedro Ximenez 1927 Alvear D.O Jerez	10,5 €			45 €
L'ITALIE 2008 Recioto Della Valpolicella			91 €	

PORTO

	Verre 5 cl	75 cl
Ramos Pinto Tawny 30 ans	21 €	182 €
Graham's 20 ans	16 €	137 €
Graham's 10 ans	14 €	97 €



La Pomme Cannelle



POUR COMMENCER

STARTERS

LANGOUSTINES ROYALES	41 €
Terre et mer, lard confit, sucrine braisée, mayonnaise au soja	
BAY PRAWNS	
Confit bacon, braised baby lettuce, soy mayonnaise	
ŒUF BIO CUIT PARFAIT	33 €
Crevettes grises de la mer du Nord, mousseline de rattes au lait battu, beurre noisette	
ORGANIC POACHED EGG	
Grey shrimps from the north sea, fingerling mashed potatoes, buttermilk	
RAVIOLES DE FOIE GRAS DE CANARD	35 €
Croustillantes, melon, cerfeuil, Porto	
DUCK LIVER RAVIOLES	
Melon, chervil, port	
TOMATES DE CHEZ SANDRINE	26 €
Tomates collection, en ceviche, coriandre, cébettes rouges, citron vert	
TOMATOES FROM SANDRINE	
Tomato medley, as a ceviche, coriander, red onions, lime	

POISSONS

FISHES

MERLAN DE LIGNE	38 €
Crevettes grises, baies odorantes, radis, chou-fleur rôti	
WHITING FISH	
Grey shrimp, pepper berries, radishes, roasted cauliflower	
FILET DE SOLE DE LA MER DU NORD	44 €
En goujonnettes, pignons de pin, courgettes grillées, beurre d'anchois, jus d'arêtes	
SOLE	
Pine nuts, grilled zucchinis, anchovies butter, seafood sauce	
SAUMON SAUVAGE D'ECOSSE	36 €
Lard de colonnata, betteraves, mûres, oignons de Roscoff	
WILD SCOTTISH SALMON	
Colonnata bacon, beets, blackberries, Roscoff onions	

COIN VÉGÉTARIEN

VEGETARIAN CORNER

LINGUINES	28 €
Portobello, courgettes et pesto à la roquette	
LINGUINES PASTA	
Portobello mushroom, zucchinis and arugula pesto	

VIANDES

MEATS

PIÈCE DE BŒUF SIMMENTAL MATURÉ LUXEMBOURGEOIS	38 €
Faux-filet, échalotes confites, céleri rave, os à moelle	
SIRLOIN SIMMENTAL LUXEMBOURGISH DRY-AGED BEEF	
Shallots, celery, bone marrow	
RIS DE VEAU	42 €
Gingembre, soja, nouilles au sarrasin	
VEAL SWEETBREADS	
Ginger, soy, buckwheat noodle	
POULETTE DE CHEZ ARNAUD TAUZIN	36 €
Rôtie, piperade gasconne, grenailles au thym sauvage	
ORGANIC FREE RANGE CHICKEN	
Roasted, bell pepper piperade, fingerling potatoes with wild thyme	

MENU « LE ROYAL »

PATIENCE

RAVIOLES DE FOIE GRAS DE CANARD

Croustillantes, melon, cerfeuil, Porto

DUCK LIVER RAVIOLES

Melon, chervil, port

**Découverte de la Moselle luxembourgeoise...*

SAUMON SAUVAGE D'ECOSSE

Lard de colonnata, betteraves, mûres, oignons de Roscoff

WILD SCOTTISH SALMON

Colonnata bacon, beets, blackberries, Roscoff onions

**...une région - un blanc...*

POULETTE DE CHEZ ARNAUD TAUZIN:

Rôtie, piperade gasconne, grenailles au thym sauvage

ORGANIC FREE RANGE CHICKEN

Roasted, bell pepper piperade, fingerling potatoes with wild thyme

**.....Sur la route du Bordelais*

LE FRAISE MARA DES BOIS

Façon tiramisu, consommé de fraises, sorbet, fleur d'oranger

WILD STRAWBERRY MARA

As a tiramisu, strawberry broth, sherbet, orange blossom

89 €

**Accord mets et vins 38 € / pers.*

(Uniquement le soir - jusqu'à 21h30 - disponible pour l'ensemble des convives)

