



MENU

A L'ENVERS

en accompagnement de vinaigre,
laissez-vous surprendre !!!

TOUT LE MOIS DE MARS

« La clôture au démarrage »

La charlotte aux fruits rouges accompagnée de sorbet croquant et de crème vanille bourbon.



« Le grand mot pour se régaler »

La selle de veau farcie, servie sur un lit d'asperges avec sauce Grand-Ducale et pommes.



« Le léger pour mieux digérer »

Le duo de crèmes d'asperges et printanières.



« Le début pour se détendre »

La dariole de la mer sur chou frisé et lit de pâtes à la crème de moutarde.



« Le départ en finale »

L'amuse-bouche maison.

55 €