

MENU

✓ Amuses-Bouches

Tartare d'omble chevalier des eaux luxembourgeoises avec avocat, zeste de lime et coriandre, garni de fines tranches de truite fumée et d'un gel de coing

ou

- ✓ Carpaccio de betteraves rouges avec mousse de fromage de chèvre régional, noisettes torréfiées hachées et pesto de basilic, orné de fleurs comestibles

suivi par

- ✓ Petites ravioles farcies au potimarron, servies avec une émulsion de sauge et garnies de graines de citrouille.

-
- ✓ Sorbet au Crémant Rosé (Poll-Fabaire) sur une compote de poires, légèrement épicée à la cannelle et à la muscade

Médaillons de chevreuil des Ardennes avec une réduction de vin rouge, accompagnés d'une fine duxelles de champignons et de chips de topinambour croustillantes, le tout arrosé d'une touche d'huile de truffe

ou

- ✓ Steak de chou-fleur avec une émulsion dorée au safran, accompagné d'un risotto à la truffe noire locale, décoré de girolles sautées et d'un caramel balsamique.

-
- ✓ Assiette gourmande avec Crèmeux cappuccino, mousse bavaroise, fève de Tonka, glace café sur biscuit au chocolat

à 125,- € pro Persoun inkl. Gedrénks
