

Business Lunch

ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 49 EUROS

du 04 au 10 mai

Entrée

À la carte - 19

SOUPE DE COURGETTES À LA PISTACHE - Crème fraîche

ZUCCHINI SOUP WITH PISTACHIO - Sour Cream

Lactose, Céleri, Sulfites / Dairy, Celery, Sulfites

ou

SALADE D'ORZO - Crudités, Billes de Mozzarella

ORZO SALAD - Raw Vegetables and Mozzarella Pearls

Gluten, Lactose, Sulfites / Gluten, Dairy, Sulfites

Plat

À la carte - 29

FAUX-FILET DE VEAU RÔTI - Haricots aux Oignons, Pommes Grenailles

ROASTED VEAL SIRLOIN - Green Beans with Onions, Baby Potatoes

Lactose, Céleri, Sulfites / Dairy, Celery, Sulfites

ou

FILET DE BAR CITRONNÉ - Purée et Ratatouille

LEMON-INFUSED SEA BASS FILLET - Mashed Potatoes and Ratatouille

Lactose, Sulfites / Dairy, Sulfites

Dessert du moment

À la carte - 12

À la carte

Entrées

ŒUF BIO « PARFAIT » - Crème d'Épinards, Sautée de Morilles, Croûtons 25

SOFT POACHED ORGANIC HEN EGG - Creamy Spinach, Sautéed Morel Mushrooms and Croutons
Gluten de blé, Lactose, Céleri, Sulfites / Wheat Gluten, Lactose, Celery, Sulfites

LES SAINT-JACQUES - Purée et Salade d'Artichaut, Vinaigrette à l'Ail noir 26

SEARED SCALLOPS - Artichoke Purée and Salad, Black Garlic Vinaigrette

Lactose, Fruits à coque, Céleri, Sulfites / Lactose, Tree nuts, Celery, Sulfites

Plats

JARDINIÈRE DE LÉGUMES DE PRINTEMPS - Mousseline de Petits Pois, Salade de Radis 25

SPRING VEGETABLES MEDLEY - Green Pea Mousseline, Radish Salad

Sulfites / Sulfites

SUPRÊME DE POULET JAUNE - Orzotto au Sot-l'y-laisse et petits Légumes 36

SEARED CORN-FED CHICKEN BREAST - Sot-l'y-laisse and Small Vegetables Orsotto

Gluten de blé, Lactose, Céleri, Sulfites / Wheat Gluten, Dairy, Celery, Sulfites

Rôtisserie

LÊT'Z POULET ENTIER RÔTI - Jus de Volaille 75

/ Garnitures : Frites maison, Salade

Pour 2 personnes - For 2

WHOLE ROASTED LOCAL CHICKEN - Chicken Jus

/ Sides : Homemade French Fries, Salad

Lactose, Céleri, Sulfites / Lactose, Celery, Sulfites

P L Ë S S

LE PLACE D'ARMES

NOS SUGGESTIONS DE SAISON

Les Asperges blanches

White Asparagus

Pour commencer

To start

Crème d'Asperges blanches, Tartare de Truite fumée - 14.5
White Asparagus Cream Soup, Smoked Salmon Trout Tartar



Le Plat

The Dish

Asperges blanches, Beurre fondu ou Sauce Hollandaise, Pommes de terre - 25.5
White Asparagus, Melted Butter or Hollandaise Sauce, Steamed Potatoes

Pour accompagner votre dégustation

To complete your tasting

Filet Mignon de Bœuf Angus + 23.5
Angus Beef Tenderloin Medallion

Filet de Poisson du jour + 12
Catch of the day

5 Crevettes 16/20 + 11
5 Prawns 16/20

Assiette de Jambon cuit braisé / fumé Forêt Noire + 9
Cooked/smoked Ham platter

Prix nets en euros, service compris.
Net prices in euros, service included.



Les Entrées

Starters

- VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DE PARIS – Chips de Comté  15
BUTTON MUSHROOM CREAM SOUP – Comté Crisps
Lactose, Céleri, Sulfites / Lactose, Celery, Sulfites
- SALADE D'ASPERGES – Truite de Luxembourg fumée, Jeunes Pousses 24
ASPARAGUS SALAD - Smoked Luxembourg Salmon Trout, Baby Leaf Lettuce
Lactose, Fruits à coque, Céleri, Sulfites / Lactose, Tree nuts, Celery, Sulfites
- ŒUF BIO « PARFAIT » - Crème d'Épinards, Sautée de Morilles, Croûtons  25
SOFT POACHED ORGANIC HEN EGG - Creamy Spinach, Sautéed Morel Mushrooms and Croutons
Gluten de blé, Lactose, Céleri, Sulfites / Wheat Gluten, Lactose, Celery, Sulfites
- LES SAINT-JACQUES - Purée et Salade d'Artichaut, Vinaigrette à l'Ail noir 26
SEARED SCALLOPS - Artichoke Purée and Salad, Black Garlic Vinaigrette
Lactose, Fruits à coque, Céleri, Sulfites / Lactose, Tree nuts, Celery, Sulfites

Les Plats

Main courses

- JARDINIÈRE DE LÉGUMES DE PRINTEMPS - Mousseline de Petits Pois, Salade de Radis  25
SPRING VEGETABLES MEDLEY - Green Pea Mousseline, Radish Salad
Sulfites / Sulfites
- SUPRÊME DE POULET JAUNE - Orzotto au Sot-l'y-laisse et petits Légumes 36
SEARED CORN-FED CHICKEN BREAST - Sot-l'y-laisse and Small Vegetables Orsotto
Gluten de blé, Lactose, Céleri, Sulfites / Wheat Gluten, Dairy, Celery, Sulfites
- LE FILET DE LIEU JAUNE – Purée de Carottes, Jeunes Carottes, Pommes de Terre safranées 36
ATLANTIC POLLOCK - Carott Mousseline, Young Carrots, Saffron Potatoes
Lactose, Céleri, Sulfites / Dairy, Celery, Sulfites
- PIECE DE BOEUF RÔTI - Lard de Colonnata, Asperges grillées, Pommes de Terre Grenaille 41
BUTCHERS STEAK – Colonnata Bacon, Grilled Asparagus, Grenaille Potatoes
Lactose, Céleri, Sulfites / Dairy, Celery, Sulfites
- FILET DE VEAU ROSSINI - Escalope de Foie Gras, Purée maison, Jus au Madère et Truffe noire 48
"ROSSINI" STYLE VEAL TENDERLOIN - Seared Duck Liver, Buttered Potato Mash,
Madeira Wine scented Truffle Jus
Gluten de blé, Lactose, Céleri, Sulfites / Wheat Gluten, Dairy, Celery, Sulfites



La Rôtissoire

Rotisserie

2 garnitures incluses au choix
2 included sides of your choice

LÈT'Z POULET ENTIER RÔTI - Jus de Volaille WHOLE ROASTED LOCAL CHICKEN - Chicken Jus	75
Lactose, Céleri, Sulfites / Lactose, Celery, Sulfites	pour 2 personnes - for 2
SOLE MEUNIÈRE - Beurre Noisette citronné SOLE "MEUNIÈRE" - Lemon Juice infused brown Butter	125
Gluten de blé, Lactose, Céleri, Sulfites / Wheat Gluten, Lactose, Celery, Sulfites	pour 2 personnes - for 2
CHÂTEAUBRIAND, CŒUR DE FILET DE BŒUF ANGUS - Jus de Cuisson WHOLE ROASTED ANGUS BEEF TENDERLOIN - Jus	125
Lactose, Céleri, Sulfites / Lactose, Celery, Sulfites	pour 2 personnes - for 2

Les Garnitures

Sides

LES FRITES MAISON  Homemade French Fries	6	LE LÉGUME DU MOMENT  Seasonal Vegetable	9
		Lactose / Lactose	
LA SALADE MIXTE RETOUR DU MARCHÉ  Market fresh Garden Greens & Vegetable Salad	6	LA POÊLÉE DE CHAMPIGNONS  AUX HERBES ET NOISETTES	12
Moutarde, Sulfites / Mustard, Sulfites		Seared Mushrooms, Garden Herbs & Hazelnuts	
LA PURÉE MAISON D'AZTEC GOLD RICHE EN BEURRE 	8	Lactose, Fruits à coque / Lactose, Tree nuts	
Extra Butter Potato Mash			
Lactose / Lactose			

Les Desserts

Desserts

Découvrez les douceurs sucrées imaginées
par notre Chef Pâtissier Damien Grandclaude

Discover the sweet creations imagined
by our Pastry Chef, Damien Grandclaude.

MOUSSE AU CHOCOLAT GRAND-MÈRE – Caramel, Copeaux de Chocolat GRANNY'S CHOCOLATE MOUSSE – Caramel, Chocolate Chunks	14
Gluten de blé, Oeufs, Fruits à coque, Lactose, / Wheat Gluten, Egg, Lactose, Tree nuts	
CHARLOTTE AUX FRAISES STRAWBERRY CHARLOTTE	15
Gluten de blé, Oeufs, Lactose, Fruits à coque / Wheat Gluten, Egg, Lactose, Tree nuts	
LA FORÊT NOIRE VEGAN AU KIRSCH – Cerise Amarena  VEGAN BLACK FOREST CAKE – Amarena Cherry	15
Fruits à coque, Sulfites / Tree nuts, Sulfites	
TARTELETTE RHUBARBE - Fromage blanc, Fleur de Sureau RHUBARB TARTELETTE - Curb Cheese, Elderflower	15
Gluten de blé, Oeufs, Lactose, Fruits à coque / Wheat Gluten, Egg, Lactose, Tree nuts	