PLËSS

LE PLACE D'ARMES

Business Lunch

ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 49 EUROS

du 02 au 08 novembre

Entrées

À la carte - 19

POTAGE DE CÉLERI - Marron confit
CELERIAC CREAM SOUP - Chestnut confit
Lactoses, Céleri, Sulfites / Lactose, Celery, Sulphites

ou

SALADE DE POIS CHICHE - Potiron et Feta, Vinaigrette à la Betterave
CHICKPEA AND PUMPKIN SALAD - Feta, Beetroot vinaigrette
Lactoses, Sulfites / Lactose, Sulphites

Plats

À la carte - 29

SUPRÊME DE POULET - Orzotto aux Champignons, Petits légumes
CHICKEN SUPREME - Mushroom, Small vegetable, Orzotto
Blé, Lactoses, Céleri, Sulfites / Gluten, Lactose, Celery, Sulphites

ou

FILET DE DORADE - Courgettes rôties, Mousseline de Pomme de terre aux Olives, Tapenade
SEA BREAM FILET - Roasted Zucchini, Olive scented Potato mash, Tapenade
Poissons, Lactoses, Sulfites / Fish, Lactose, Sulphites

Desserts

À la carte - 12

BABA AU RHUM - Chantilly au Mascarpone
RUM BABA - Mascarpone Whipped Cream
Blé, Lactoses, Œufs / Gluten, Lactose, Eggs

ou

NID D'ABEILLE - Crème au Miel
HONEYCOMB - Honey Cream
Blé, Lactoses, Œufs / Gluten, Lactose, Eggs

À la carte

Entrées

ŒUF BIO DE LUXEMBOURG "PARFAIT" AUX CHAMPIGNONS - Espuma d'Épinards — 21
ORGANIC SOFT POACHED HEN EGG - Seared Mushrooms, Spinach Espuma
Oeuf, Lactose, Céleri, Sulfites / Egg, Lactose, Celery, Sulfites

"GRAVLAX" de Truite saumonée de Luxembourg - Gin, Lait Ribot, Pickles, Cresson — 23
SEA SALT & SPICES CURED SALMON TROUT - Gin, Buttermilk, Pickles, Watercress
Poisson, Lactose, Céleri, Sulfites / Fish, Lactose, Celery, Sulfites

Plats

GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE - Pesto de Pistaches Vertes, Roquette, Tomates Cerises confites — 26
POTATO GNOCCHI - Pistachio Pesto, Arugula, Cherry Tomato Confit
Gluten de blé, Fruits à coque, Sulfites / Wheat Gluten, Tree Nuts, Sulfites

PIÈCE DE BOEUF RÔTIE - Topinambour, Poire, Marron — 44
BUTCHER'S STEAK – Sunchokes, Pear, Chestnut
Lactose, Céleri, Sulfites / Lactose, Celery, Sulfites

Rôtisserie

LËT'Z POULET ENTIER RÔTI - Jus de Volaille / Garnitures : Frites maison, Salade — 75
WHOLE ROASTED LOCAL CHICKEN - Chicken Jus / Sides: Homemade French Fries, Salad
Lactose, Céleri, Sulfites / Lactose, Celery, Sulfites
Pour 2 personnes - For 2

RELAIS & CHATEAUX

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

PLËSS

LE PLACE D'ARMES

Les Entrées

Starters

SALADE DE COURGE ET CURRY 18
CURRY SCENTED PUMPKIN SALAD
Soja, Moutarde, Sulfites / Soya, Mustard, Sulfites

ŒUF BIO DE LUXEMBOURG "PARFAIT" AUX CHAMPIGNONS - Espuma d'Épinards 21
ORGANIC SOFT POACHED HEN EGG - Seared Mushrooms, Spinach Espuma
Oeuf, Lactose, Céleri, Sulfites / Egg, Lactose, Celery, Sulfites

"GRAVLAX" de Truite saumonée de Luxembourg - Gin, Lait Ribot, Pickles, Cresson 23
SEA SALT & SPICES CURED SALMON TROUT - Gin, Buttermilk, Pickles, Watercress
Poisson, Lactose, Céleri, Sulfites / Fish, Lactose, Celery, Sulfites

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD - Crème et Chips d'Artichaut 25
SEARED DUCK LIVER - Artichoke Cream & Chips
Lactose, Céleri, Sulfites / Lactose, Celery, Sulfites

Les Plats

Main courses

GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE - Pesto de Pistaches Vertes, Roquette, Tomates Cerises confites 26
POTATO GNOCCHI - Pistachio Pesto, Arugula, Cherry Tomato Confit
Gluten de blé, Fruits à coque, Sulfites / Wheat Gluten, Tree Nuts, Sulfites

SUPRÊME DE PINTADE - Raisins au Verjus, Purée de Panais rôti, Trompettes de la mort 37
GUINEA FOWL - Verjus cooked Grapes, Roasted Parnsip, Black Trumpet Mushrooms
Lactose, Fruits à coque, Céleri, Sulfites / Lactose, Tree Nuts, Celery, Sulfites

LE FILET DE BAR EN CROÛTE DE NOISETTE – Céleri-sotto, Beurre blanc aux Herbes 43
SEA BASS FILLET- Celeriac "Risotto", Herbed Butter Sauce
Lactose, Céleri, Sulfites / Lactose, Celery, Sulfites

PIÈCE DE BOEUF RÔTIE - Topinambour, Poire, Marron 44
BUTCHER'S STEAK – Sunchokes, Pear, Chestnut
Lactose, Céleri, Sulfites / Lactose, Celery, Sulfites

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

RELAIS & CHATEAUX

Végan
Vegan

Végétarien
Vegetarian

In harmony with all life on earth.

PLËSS

LE PLACE D'ARMES

La Rôtissoire

Rotisserie

Jusqu'à 45min de temps de préparation
2 garnitures inclues au choix
Up to 45min preparation time possible
2 included sides of your choice

LËT'Z POULET ENTIER RÔTI - Jus de Volaille — 75
WHOLE ROASTED LOCAL CHICKEN - Chicken Jus — pour 2 personnes - for 2
Lactose, Céleri, Sulfites / Lactose, Celery, Sulfites

SOLE MEUNIÈRE - Beurre Noisette citronné — 129
SOLE "MEUNIÈRE" - Lemon Juice infused brown Butter — pour 2 personnes - for 2
Gluten de blé, Lactose, Céleri / Wheat Gluten, Lactose, Celery

CHÂTEAUBRIAND, CŒUR DE FILET DE BŒUF ANGUS - Jus de Cuisson — 135
WHOLE ROASTED ANGUS BEEF TENDERLOIN - Jus — pour 2 personnes - for 2
Lactose, Céleri, Sulfites / Lactose, Celery, Sulfites

Les Garnitures

Sides

LES FRITES MAISON — 6
Homemade French Fries

LA SALADE MIXTE RETOUR DU MARCHÉ — 6
Market fresh Garden Greens & Vegetable Salad
Moutarde, Sulfites / Mustard, Sulfites

LA PURÉE MAISON RICHE EN BEURRE — 8
Extra Butter Potato Mash
Lactose / Lactose

LE MEILLEUR DE NOS MARAÎCHERS VIVEMENT SAUTÉS — 9
Seasonal Vegetable

LA POÊLÉE DE CHAMPIGNONS AUX HERBES ET AMANDES TORRÉFIÉES — 14
Seared Chanterelles Mushrooms, Garden Herbs & Toasted Almonds
Lactose, Fruits à coque / Lactose, Tree nuts

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

RELAIS & CHATEAUX

Végan / Vegan
Végétarien / Vegetarian

In harmony with all life on earth.

PLËSS

LE PLACE D'ARMES

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 VALRHONA FACON GRAND-MERE - Caramel, Copeaux de Chocolat 14
GRANNY'S VALRHONA CHOCOLATE MOUSSE - Caramel, Chocolate Chunks
Oeuf, Lactose / Egg, Lactose

TARTELETTE QUETSCHE – Earl Grey, Bergamote, Noisette 15
PLUM TARTLET – Tea Earl Grey, Bergamote Orange, Hazelnut
Gluten de blé, Oeuf, Lactose, Fruits à Coque / Wheat Gluten, Egg, Lactose, Nuts

POIRE BELLE-HÉLÈNE - Poire pochée, Mousse au Poivre Timut 15
VANILLA & GRAPEFRUIT SCENTED POACHED PEAR - Timut Pepper Mousse
Lactose, Fruits à Coque / Lactose, Nuts

PÉPITE VERVEINE - Mousse Chocolat Blanc-Verveine, Raisin noir confit 15
PÉPITE VERVEINE - White Chocolate-Verbena Mousse, Grape Confit
Gluten de blé, Oeuf, Lactose / Wheat Gluten, Egg, Lactose

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

RELAIS & CHATEAUX

Végan
Vegan

Végétarien
Vegetarian

In harmony with all life on earth.