

les Entrées

<i>Bisque de Homard au Safran</i> <i>Hummersuppe mit Safran</i>	19 €
<i>Duo de Foie gras, Chutney de Poires et Gelée de Coing</i> <i>Gänseleberpastete und gebratene Gänseleber</i>	23 €
<i>Jambon Pata Negra et Salade du Moment à l'œuf poché</i> <i>Salat mit poschiertem Ei und Pata Negra Schinken</i>	22 €
<i>Quenelles de Brochet aux Ecrevisses</i> <i>Hecht-Knödel mit Flusskrebse</i>	20 €
<i>Croquettes de Crevettes grise et Persil frit</i> <i>Garnelenkroketten und frittiertes Petersilie</i>	19 €

les Plats

<i>Filet de Bœuf de Black Angus aux 2 Poivres</i> <i>Angus-Filet mit Pfeffersosse</i>	<i>34 €</i>
<i>Noisette d'Agneau en croûte de Mie de Pain</i> <i>Lammfilet in Kräuterkruste</i>	<i>30 €</i>
<i>Dos de gros Cabillaud aux Poireaux</i> <i>Kabeljau mit Spinat</i>	<i>30 €</i>
<i>Carré de Porc Ibérico</i> <i>à partir de 2 pers</i> <i>Iberico Schweinelende</i>	<i>30 €/pers</i>

Les Desserts

11 €

- *Nougat glacé*
 - *Parfait glacé au Grand-Marnier et Salade de Fruits frais*
 - *Assiette de Glaces et Sorbets*
 - *Fondant au Chocolat*
 - *Parfait Mirabelle et Mirabelles caramélisées*
- *****
- Assiette de Fromage* 13 €

<i>Fruits luxembourgeois</i>	8 €
<i>Marc luxembourgeois</i>	8 €
<i>Framboise 51° Josy Zenner</i>	9 €
<i>Fine de Luxembourg Josy Zenner</i>	10 €

<i>Grappa italienne</i>	10 €
<i>Marc de Bourgogne</i>	8 €
<i>Marc de Champagne</i>	10 €
<i>Calvados</i>	8 €
<i>Calvados 15 ans</i>	15 €
<i>Calvados 20 ans</i>	22 €
<i>Cognac</i>	10 €
<i>Cognac XO</i>	20 €
<i>Cognac Hennessy XO</i>	22 €
<i>Armagnac Sempé XO</i>	15 €
<i>Bas Armagnac millésimé 2000</i>	21 €
<i>Whiskey the Singleton</i>	
<i>Single Malt</i>	10 €
<i>Whiskey Clynelish</i>	18 €
<i>Whiskey Auchroisk</i>	
<i>Single Malt</i>	25 €
<i>Rum</i>	25 €



Cuisses de Grenouilles à l'ail suivant arrivage

Hors menu 6 p / 19 € 12 p / 38 €

Friture de la Moselle 24 €

Servie en 2 services

Frites et Salades en supplément

Le dimanche sur demande

Brochet à partir de 2 pers. 33 € /pers sur commande