

# Les Entrées

## LES ENTREES FROIDES

La salade Rameaudière 32,00€  
foie gras d'oie maison, magret et cuisse de caille,  
deux saumons salade mesclun, germes et tomates cerise

Le foie gras d'oie maison et son fruit caramélisé 31,00€

Le demi homard canadien tiède  
accompagné de deux saumons, bouquet de salade 31,00€

La déclinaison d'oie  
(foie gras, foie chaud, magret fumé, carpaccio de foie d'oie)  
sur quelques feuilles 32,00€

Le trio saumon sur lit de salades 28,00€  
(mariné à la ciboulette, fumé maison, chaud)

## LES ENTREES CHAUDES

La soupe de poissons et sa rouille 20€

Les filets de rouget Barbet 'chaud croustillant'  
spaghettis de courgettes, mousseline au jus de cresson 28€

La cassolette aux escargots et champignons des bois  
sauce crémée à l'ail et au persil 28€

# **Les Viandes et les Poissons**

## **LES POISSONS**

Le gigotin de lotte poêlé, mousseline à l'estragon,  
tagliatelles fraîches à la tomate concassée - 32,00€

Le dos de bar poêlé, beurre blanc au pistou,  
petits légumes - 32,00€

## **LE PLAT « EURO-TOQUES »**

La fricassée de homard canadien aux morilles,  
sauce légèrement crémée - 44,00€

## **LES VIANDES - LES VOLAILLES**

Le pavé de filet de bœuf du Pays au poivre vert,  
légumes de saison et pommes de terre - 32,00€

La double côte de veau rôtie au four, sur lit de champignons des bois,  
sauce aux échalotes, légumes assortis - 60,00€ (2 personnes)

Les noisettes d'agneau 'France' à l'ail doux et au basilic,  
légumes du marché et pommes de terre Ratte - 31,00€

Les rognons et le ris de veau à la graine de moutarde,  
pâtes fraîches - 32,00€

La Pintade fermière, sauce périgourdine,  
suivie de sa cuisse - 60,00€ (2 personnes)

# Les Fromages et Desserts

## LES FROMAGES

Le chariot de fromages affinés 14€

## LES DESSERTS

### LES INCONTOURNABLES 16 €

La dégustation de desserts de chef

Le tout chocolat pure Caraïbe et son moelleux au chocolat

### LES CLASSIQUES 13€

La crème brûlée vanille

Le café glacé maison

La marquise au chocolat, griottes de Fougerolles

Le nougat glacé au miel du pays

La dame blanche du chef

### LES SAISONNIERS 13 €

Le vacherin glacé aux fruits de saisons

La soupe de fruits de saison au vin doux

Et sa glace vanille

### LES GLACES ET SORBETS 13 €

Les glaces maisons (5 parfums)

La cascade de fruits frais et sa glace vanille

Le choix de sorbets maison du moment

Le sorbet pomme verte arrosé de calvados

Le sorbet au thé Darjeeling arrosé de poire Williams  
created by [www.menu.lu](http://www.menu.lu)

