

Nos propositions pour votre banquet

Mise en bouche:

- Zakouskis servis avec l'apéritif par pièce

Potages :

- Consommé de bœuf Mimosa
- Velouté d'Asperges
- Velouté de potirons aux scampi et toast aux grains de potirons
- Consommé de faisan en croûte
- Soupe de poissons de roche, rouille, croûtons, fromage
- Lëtzebuerger Bouneschlupp mat Mettwurst



Entrées:

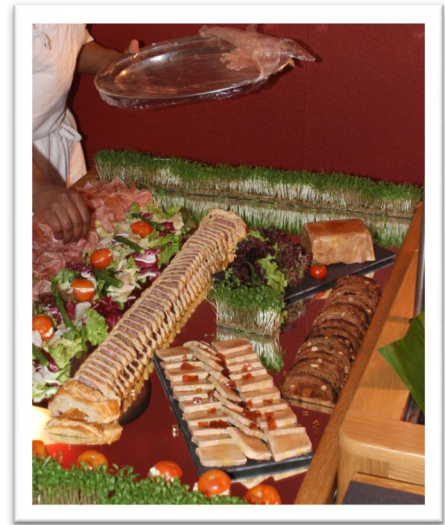
- Filet de truite saumonée de l'Our, étuvée de poireaux et riz parfumé
- Filet de truite saumonée de l'Our sur purée de pommes de terre à l'huile de noisettes, poêlée de girolles frais et poireaux croustillant
- Turban de sole fraîche et sa mousseline de saumon, sauce au champagne et riz
- Parmentier de Saint Jacques aux Cèpes fraîches, roquette et tuile au parmesan
- Parmentier de St Jacques aux Morilles, roquette et tuile au parmesan
- Dos de cabillaud sur une purée de patates douces, sauce Bordelaise et chips de betteraves
- Dos de cabillaud sur un écrasé de pommes de terre aux lardons, sauce au Champagne
- Dos de cabillaud sur un lit de lentilles vertes, sauce aux épices, lard croustillant
- Dos de cabillaud poché au lait d'amandes, purée de cresson et poêlée de concombres
- Filet de bar aux coquillages sur purée de pommes de terre, asperges vertes
- Ravioles farcies au foie gras et aux champignons des bois, sauce trompette de la mort, roquette
- Cassolette de moules aux épices gratinée, servie avec du riz

Entrées tièdes et froides

- Rosace de saumon fumé maison, sauce au raifort et toast
- Salade tiède du pêcheur (sole, truite saumonée, saumon fumé et scampi)
- Les délices régionaux (pâté campagnard, Jambon artisanal, saucisse Bio du Schanckenhaff, Feiersténgszalot)
- Croustillant de chèvre frais Bio de la ferme Baltes et rosace de tête de moine sur salade
- Duo de foie gras, salsa de mangues et compotée de figues
- Betteraves rouges et pommes de terre tiède au filet de truite fumée régional de l'Our
- Avocado et pamplemousse au chèvre frais Bio de la ferme Baltes
- Poêlée d'asperges vertes et blanches aux noix, Parmesan, fromage blanc aux herbes et à l'ail de l'Ours
- Salade d'asperges aux scampi à l'estragon et aux mangues
- Asperges au saumon fumé maison, mousseline

Sorbets:

- Melon au Tequila
- Citron au Gin
- Citron au crémant Luxembourgeois
- Sureau au vin à la fleur de sureau
- Pomme verte au calvados



Plats:

- Rôti de porc aux champignons des bois, poêlée de légumes de saison, pomme au four
- Rôti de porc Prince Orloff, tarte fine aux légumes oubliés, pomme au four
- Rôti de veau Prince Orloff, tarte fine aux légumes de saison, pomme farcie
- Magret de canard, tarte fine aux artichauts, gratin de pommes de terre au fenouil et pommes rissolées
Le magret peut être préparé à l'orange, aux clémentines, aux cerises et Vallée d'auge (pommes)
- Suprême de poulet fermier, jus corsé, mousseline de céleri et légumes verts,
- Filet de truite saumonée de l'Our aux petits légumes, sauce au Riesling, et purée
- Filet de bœuf Wellington du terroir, tarte fine aux légumes grillés, pommes grenailles au four
- Filet de bœuf du terroir et brick de homard, crème légère de crustacés, fricassée de champignons, purée de céleri, pommes Dauphine
- Emincé de chevreuil aux champignons des bois, Spätzles, pomme aux airelles, choux rouges
- Mignons de Veau fine champagne, gratin Dauphinois et légumes de saison
- Mignons de veau à la cancoillotte, poêlée de girolles et de mirabelles. pomme nature
- Mignon de veau en croûte de fruits secs, jus au thym, pomme farcie et légumes
- Croustillant d'agneau au chèvre frais Bio régional, pommes rissolées et légumes poêlés
- Filet de marcassin, poêlée de champignons des bois aux châtaignes, mousseline de céleri et poire aux épices
- Dos de cabillaud aux cèpes sur une purée de pommes de terre au fenouil, sauce trompette de la mort
- Dos de cabillaud poché au lait d'amandes, purée de cresson et poêlée de concombres
- Filet de biche sauce au sureau régional, mousseline de céleri, poire aux épices et Pommes Dauphines

Desserts :

- Tarte fine à la panna cotta aux fraises et à la rhubarbe
- Tarte fine à la panna cotta, salsa de mangue et d'ananas, glace menthe/chocolat
- Fraises au poivre préparées à table
- Soupe de fraises mentholée, glace yaourt
- Meringue glacée aux fruits rouges de saison
- Poire Belle Hélène, panna cotta à la cardamome
- Profiterole géante, façon Belle Hélène
- Moelleux au chocolat, salsa de fruits de saison, glace vanille Bourbon
- Moelleux à la châtaigne, glace vanille
- Moelleux au chocolat au cœur blanc, glace vanille
- Moelleux au chocolat, glace vanille
- Tiramisu au parfum du bonheur (spéculoos, mandarine, fraises, framboises)
- Croustillant de gianduja, salsa de mangue et ananas, glace fruit de la passion
- Tajine de fruits frais de saison, glace yaourt (max 12 personnes)
- Nem de poires et de pommes, caramel au beurre salé, glace yaourt
- Dessert Saint Nicolas (6.12.14) medley autour des noix, spéculoos, clémentines, pain d'épice, chocolat

Gâteau

- Nous commandons votre gâteau à Clervaux chez « Le chocolat » Simone et René Allard

Café :

- Café au choix ou thé
- Café au choix ou thé avec mignardises

Suppléments :

- Pommes croquettes , pommes Dauphines, Spätzles pommes frites, pommes rissolées, pommes nature Gratin Dauphinois, galette de pommes de terre
- Riz parfumé « fairtrade » et les pâtes



Important :

- Les pommes de terre sont d'origine Luxembourgeoise
- Le riz et le chocolat sont des produits fairtrade, du commerce équitable
- Les légumes sont frais du marché du jour
- Le gibier provient de la chasse Luxembourgeoise
- **Tous nos plats sont faits maison**
- Certains plats sont saisonnier P.ex les gibiers, les moules, les asperges et les fraises

Veillez consulter notre carte des vins