



La Pomme Cannelle



Juillet 2017

POUR COMMENCER

STARTERS

THON «YELLOWFIN» :	30 €
En tataki - tomates green Zebra - groseilles - café Népal Lamjung	
YELLOWFIN TUNA : tataki - green tomatoes - red currant - Lamjung nepal coffee	
ŒUF BIO CUIT PARFAIT :	28 €
Laitue - thon fumé - olives noires - croûtons	
ORGANIC POACHED EGG : lettuce - smoked tuna - black olives - croutons	
FOIE GRAS D'OIE :	30 €
Mi-cuit - melon de Cavaillon - jambon de Parme - porto rouge	
GOOSE LIVER FOIE GRAS : terrine - melon - parma cured ham - port	
LANGOUSTINES D'ISLANDE ET CAVIAR :	48 €
En carpaccio - caviar «osciètre prestige» maison Kaviari - crème aigre - agrumes	
ICELAND PRAWNS : Carpaccio - caviar “osciètre prestige” - sour cream - citrus	
TOMATES DE COLLECTION :	20 €
Pastèque - buratina - basilic - balsamique	
TOMATOES MEDLEY : watermelon - buratina - basil - balsamic	

POISSONS

FISHES

SAUMON D'ÉCOSSE :	30 €
Fondant - pois mange tout - noix de cajou - miel - citron vert	
SCOTTISH SALMON : snow peas - cajun nuts - honey - lime	
ROUGET BARBET :	36 €
Piperade basquaise - chorizo - tempura d'anchois - émulsion de poivrons fumés	
RED MULLET : piperade - chorizo - anchovi tempura - smoked bell pepper emulsion	
HOMARD BRETON :	50 €
Agrumes - légumes du jardin - bouillon « tom kha kai »	
BLUE LOBSTER : citrus - seasonal vegetables - “tom kha kai” broth	
DAURADE ROYALE :	32 €
Tomates confites au romarin - aubergines - crème parmesane	
SEA BREAM : sun-dried tomatoes with rosemary - parmesan - eggplant	

COIN VÉGÉTARIEN

VEGETARIAN CORNER

FREGOLA SARDA :	25 €
Tomates - légumes grillés - romarin	
FREGOLA SARDA PASTA : tomatoes - grilled vegetables - rosemary	

A votre disposition – une carte détaillant les ingrédients allergènes.
At your disposal – a specific menu with the allergenic ingredients

VIANDES MEATS

CANETTE DE CHALLANS : Foie gras - framboises - pistaches CHALLANS DUCKLING BREAST : foie gras - raspberries - pistachio	30 €
RIS DE VEAU : « Retour du Japon » - gingembre - soja - shiitake - jeunes légumes VEAL SWEETBREADS : ginger - soy - shiitake mushroom - young vegetables	34 €
TOURNEDOS DE BŒUF « BLACK ANGUS » : Artichauts - cébettes grillées - réduction au vin rouge BLACK ANGUS BEEF FILET : artichokes - grilled green onions - red wine reduction	38 €
CÔTE DE VEAU DE LAIT : Rôtie - petits pois - laitue - pommes de terre fondantes - piccalilli VEAL CHOP : simply roasted - green peas - lettuce - potatoes - piccalilli	32 €

MENU «LE ROYAL»

PATIENCE

THON «YELLOWFIN» :

En tataki - tomates green Zebra - groseilles - café Népal Lamjung

YELLOWFIN TUNA : tataki - green tomatoes - red currant - Lamjung nepal coffee

**Découverte de la Moselle Luxembourgeoise...*

SAUMON D'ÉCOSSE :

Fondant - pois mange tout - noix de cajou - miel - citron vert

SCOTTISH SALMON : snow peas - cajun nuts - honey - lime

**...une région, un blanc...*

CANETTE DE CHALLANS :

Foie gras - framboises - pistaches

CHALLANS DUCKLING BREAST : foie gras - raspberries - pistachio

**....Sur la route du Bordelais*

LA POMME CANNELLE :

Comme une tatin caramel et pommes confites compotée tiède à la cannelle - glace vanille

LA POMME CANNELLE :

preserved apple in caramel, apple and cinnamon compote, vanille ice cream

69 € (hors boissons)

**Accord mets et vins 29 €/pers.*

(Uniquement le soir, disponible pour l'ensemble des convives)