



Entrées · Starters

Foie gras assaisonné au thé matcha, compotée de figues et brioche dorée · 24

Foie gras seasoned with matcha tea, fig compote, toasted brioche

Poireaux fondants, vinaigrette aux fines herbes, saumon fumé et câpres croquantes · 22

Tender leeks, fine herb vinaigrette, smoked salmon and crunchy capers

Soupe à l'oignon traditionnelle, gratinée et dorée · 18 

Traditional French onion soup, gratinated to golden perfection 

Ris de veau poêlé, champignons sautés et jus parfumé aux pickles de moutarde · 24

Pan-seared sweetbreads, sautéed mushrooms and mustard pickle jus

Croque gourmand, jambon du Luxembourg, comté affiné et éclats de truffe Mélanosporum · 25

Gourmet croque, Luxembourgish ham, aged comté and sparkles of Mélanosporum truffle

Salades · Salads

Salade César au poulet grillé, parmesan, bacon, croûtons et filets d'anchois · 26

Caesar salad with grilled chicken, parmesan, bacon, croutons and anchovy fillets

Salade gourmande, œuf poché et magret de canard fumé, croûtons maison · 23

Gourmet salad with poached egg, smoked duck breast and homemade croutons

Carpaccio de courge, graines torréfiées, feta crémeuse et pousse de mesclun · 22 

Squash carpaccio, toasted seeds, creamy feta, and mesclun shoots 

Le coin du fromager · The cheesemonger's selection

Kniddelenflette au reblochon fermier fondant · 31

Kniddelenflette with melting farmhouse reblochon cheese

Tartiflette traditionnelle gratinée au reblochon fermier · 29

Traditional tartiflette, gratinated with farmhouse reblochon cheese

Mont d'Or au four, servi avec salade, pain frais et pommes de terre · 52 

Baked Mont d'Or, served with salad, fresh bread and potatoes 

À l'ail · 54

Garlic · 54

Provençale · 54

Provençale · 54

Truffé · 66

Truffled · 66

Supplément charcuterie +15

Charcuterie supplement +15

Plats · Main courses

Ragoût de marcassins, pommes fondantes aux airelles · 34

Wild boar ragout with melted apples and lingonberries

Dos de cabillaud caramélisé au miso, consommé « Dashi » infusé à l'huile de gingembre,
douceur de carottes · 33

Miso-glazed cod loin, Dashi consommé infused with ginger oil, tender carrot purée

Pappardelles fraîches, ragoût de homard aux accents de yuzu kosho · 36

Fresh pappardelle with lobster ragout and a touch of yuzu kosho

Filet de bœuf façon Rossini, truffe et sauce périgourdine onctueuse · 64

Rossini-style beef fillet, truffle and velvety périgourdine sauce

Chou farci à l'orge perlé, jus aux racines et cerfeuil frais · 24 

Cabbage stuffed with pearl barley, root vegetable jus and fresh chervil 

Garnitures · Sides

Choux braisé fondant · 6

Tender braised cabbage

Potiron caramélisé au romarin · 6

Caramelized pumpkin flavoured with rosemary

Salade mixte, vinaigrette légère au shiso · 5

Mixed salad with light shiso vinaigrette

Gromperekichelcher luxembourgeois · 7

Traditional luxembourgish potato fritters

Pommes mousseline gourmandes · 7

Silkery, buttery mashed potatoes

Desserts · Deserts

Brioche perdue, caramel beurre salé et glace onctueuse au thé Hojicha · 12

Brioche French toast, salted butter caramel and velvety Hojicha ice cream

Affogato, glace vanille maison, nuage de chantilly · 11

Affogato with house-made vanilla ice cream and a cloud of whipped cream

Part de tarte du jour, façon *grand-mère* · 11

Slice of homemade pie of the day, "granny style"

Dame blanche, glace vanille maison, avec accent sauce soja · 12

Dame blanche, homemade vanilla ice cream, with soy sauce twist