



Entrées · Starters

Carpaccio de poulpe, vinaigrette façon sauce vierge à la coriandre · 26

Octopus carpaccio, virgin-style vinaigrette and coriander

Toast ardennais grillé au jambon cru, figue caramélisée, roquette et mousse de fromage de chèvre · 21

Toasted Ardennes Bread with Raw Ham, caramelised fig, rocket and goat's cheese mousse

Soupe de saison, parfumée aux herbes fraîches · 18 

Seasonal soup, hint of fresh herbs 

Avec : Mettwurst · 3

With : Local sausage

Vitello, truite fumée relevée au gochujang et pickles maison · 26

Vitello, smoked trout with gochujang, homemade pickles

Tartare de boeuf au soja fumé, os à moëlle rôti et croustillant de pain · 25

Beef tartare with smoked soy, roasted bone marrow and crispy bread

Polenta croustillante, sauce au fromage bleu, poêlée de champignons et herbes fraîches · 22 

Crispy polenta, blue cheese sauce, pan-fried mushrooms and fresh herbs 

Sélection d'exception · Special Selection

Caviar Oscietre affiné au sel de guérande 30g, blinis & garniture classique · 155

Oscietra Caviar refined with Guérande Sea Salt 30g, blinis & traditional accompaniments · 155

Plats · Main courses

Filet de bœuf sauce chimichurri, sésame et coriandre · 58

Beef fillet, chimichurri sauce, sesame and coriander

Cote de porc iberic, Jus au poivre de Szechuan, Courge et Gingembre · 41

Ibérico pork chop, Szechuan pepper jus, squash and ginger

Truite rôtie, sauce aux moules, lait de coco et curry rouge · 35

Roasted trout, mussel sauce, coconut milk and red curry

Pappardelle au ragoût de homard, bisque au yuzu kosho · 38

Pappardelle with lobster ragù, yuzu kosho bisque

Burger Angus, fromage au poivre, sauce maison, oignons confits · 36

Angus beef burger, pepper cheese, homemade sauce and caramelised onions

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

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

Risotto d'orge perlé au vin jaune, champignons · 26 

Pearl barley risotto with vin jaune, mushrooms 

Garnitures · Sides

Mousseline de pomme de terre truffée · 12

Truffle potato mousseline

Chou fleur rôti aux noisettes · 7

Roasted cauliflower with hazelnuts

Gromperekichelcher luxembourgeois · 7

Traditional luxembourgish potato fritters

Endive et orange, fraîcheur d'agrumes · 7

Endive and orange, citrus freshness

Salade mixte, vinaigrette légère au shiso · 6

Mixed salad with light shiso vinaigrette

Desserts · Deserts

Affogato, glace vanille maison, nuage de chantilly · 11

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

Chou gourmand, figues et glace au pandan · 14

Puffed pastry chou, fig & pandan ice cream

Sorbet artisanal du jour · 4 / quenelle

Artisanal sorbet of the day · 4 / scoop

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

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

Part de tarte du jour, façon *grand-mère* · 12

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