

Les entrées

- Crème de tomates ou de légumes du jour - 8 €
- Farandole de légumes frais de saison - 12.50 €
- Assiette de charcuterie de notre terroir - 16 €
- Salade de chèvre bio de la ferme de la région et miel luxembourgeois - 16 €
- Duo de croquettes du terroir - 14 €
- Œuf cocotte au foie gras et morilles - 20 €
- Feuilleté de St Jacques façon du chef - 18 €

Les plats

- Suprême de poulet jaune au Riesling à la crème et moutarde du Luxembourg - 22 €
- Burger rustique des Tanneries - 20 €
- Filet de bœuf grillé accompagné de sa sauce au choix - 34 €
- Entrecôte grillée accompagnée de sa sauce au choix - 29.50 €
- Truite luxembourgeoise - 20 €
- Dos de Cabillaud en croûte d'herbes sur écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe - 27 €
- Aubergine au four, pesto et noix, basilic et parmesan - 16.50 €

Les douceurs

- Duo de mousse au chocolat maison - 9.50 €
- Moelleux au chocolat et son cœur aux fruits rouges (10 minutes de préparation) - 9.50 €
- Tarte au fromage blanc de la région - 8 €
- Millefeuille revisité et ses fruits frais - 9.50 €
- Trio de sorbets - 8 €

Les accompagnements au choix

- Pommes croquettes maison, pommes frites luxembourgeoises, riz, pâtes
- Salade mixte, légumes de saison