

Les entrées

Crème de tomates ou de légumes du jour – 8 €

Assiette de charcuterie de notre terroir – 16 €

Duo de truites saumonées de la région fumées maison et gravlax - 18 €

Salade de chèvre bio de la ferme Gillen et miel luxembourgeois – 16 €

Pressé de foie gras maison, Chutney de fruits et miel luxembourgeois – 20.50 €

Noix de St Jacques aux bois de réglisse et polenta crémeuse aux herbes – 19.50 €

Poêlée de légumes, tofu au sésame – 13.50 €

Les plats

Suprême de poulet jaune au Riesling à la crème et moutarde du Luxembourg – 22 €

Burger rustique des Tanneries – 20 €

Mignon de veau aux girolles – 34.50 €

Filet de bœuf luxembourgeois grillé, accompagné de sa sauce au choix, 300 gr – 34 €

Entrecôte luxembourgeoise grillée, accompagnée de sa sauce au choix, 300 gr – 29.50 €

Tagliata de bœuf sur lit de mesclun, huile d'olives au citron et copeaux de Parmesan - 28 €

Truite du terroir, sauce 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 accompagnements et sauces au choix

Pommes croquettes maison, pommes frites luxembourgeoises, riz, pâtes

Salade mixte, légumes de saison

Sauces : échalotes, poivre vert, champignons, moutarde

Les douceurs

Duo de mousse au chocolat maison – 9.50 €

Pavlova aux marrons façon Mont Blanc - 9.50 €

Moelleux au chocolat et son cœur aux fruits rouges (10 minutes de préparation) – 9.50 €

Tarte au fromage de chèvre de la ferme Gillen – 8 €

Trio de sorbets – 8 €

Tous nos desserts sont préparés par notre pâtissier maison.

Menu enfants 12.00 €

Potage du jour

+++

Nuggets de poulet, frites

+++

Coupe de glace, 2 boules

Ou

Mousse au chocolat