

Chers clients,

Notre carte varie au gré des saisons et selon l'humeur du marché. La part belle est faite aux produits de producteurs locaux et notre cuisine se veut une vitrine inventive du meilleur de la gastronomie luxembourgeoise.

**Pour commencer...**

Cappuccino de Courge Butternut à la Crème, Huile de Noisettes et Pain Grillé	8,50 €
Bonbon de Fromage de Chèvre de la Ferme Gillen rôti au Miel de Lavande Mesclun d'Herbes au Pollen	16 €
L'Assiette des Saveurs du Pays en Fromages et Charcuteries artisanales Confiture d'Echalotes au Pinot Noir et Mesclun aux Herbes	18 €
Le duo gourmand de Truites saumonées. L'une marinée Gravlax, l'autre de notre fumoir au Poivre Sichuan	18 €
Foie gras maison au Torchon farci à la Pomme verte Chutney aux Noix et Abricots tendres. Brioche rôtie	21 €

**Ensuite...**

Truite de nos Rivières farcie aux Amandes façon Tanneries, Crème au Riesling	20 €
Filet de Saint-Pierre cuit à basse température sur une sauce à l'Orange et à la Badiane	31 €
Ballotine de Volaille farcie aux Fruits tendres et aux Épices comme un Tajine, Jus de Volaille à la Coriandre et Quinoa	22 €
Saveur végétale : Courge rôtie à l'huile de noix et aux Agrumes, Fromage frais et Salade de saison	18 €
Le Burger des Tanneries : Viande de Bœuf Luxembourgeois, Cancoillotte aux fines herbes et Crudités dans un Pain Bagnat	20,50 €
Classique et indémodable, Le Bœuf luxembourgeois, 300 gr, mûré et grillé, Pommes frites, Mesclun et sauce au choix*	34 €

\* Les sauces :

- Sauce des Tanneries (sauce à la bière Simon)
- Crème au Poivre Mignonette
- Crème de Champignons
- Beurre Maître d'Hôtel

**Et pour finir en douceur...**

L'Assiette de Fromages de nos producteurs luxembourgeois, Confit de fruits secs et Mesclun	9 €
Crumble de Prunes pochées au Gewurztraminer	9 €
Tartelette au Chocolat noir et aux Kumquats	8 €
Nougat glacé maison au Coulis de Fruits de la Passion	8 €
Notre très gourmande crème brûlée au Thé Matcha	8 €

Nous sommes fiers de vous présenter ces artisans amoureux du terroir :

- La Ferme Drauffelt à Drauffelt (Fromages & produits laitiers)
- La Ferme Gillen à Grümmscheid (Fromages de chèvre)
- Maison Niessen, Maître Boucher à Troisvierges (Viandes & charcuteries)
- Brasserie Simon à Wiltz