

## Amuse bouche

Mise en bouche selon inspiration momentanée du Chef

## Entrées

Fines tranches de boeuf mi-cuit, marinade de soja et méli-mélo de légumes croquants

ou

Velouté de lentilles noires du Puy, oeuf parfait et croûtons de pain abricot noisette

## Entremet

Sorbet arrosé de Crémant Luxembourgeois Cuvée Olivier (uniquement en soirée)

## Plats principaux

Saumon confit à 42°, croustillant de légumes, mousseline de carottes gingembre et espuma curry

ou

Paleron de veau cuit basse température et son jus, purée aérienne de pommes de terre truffée et petits légumes

## Desserts

Dôme de chocolat guanaja, croustillant praliné jivara et gel au grué de cacao

ou

Trilogie de fromages affinés