

Qui cuisine sans beurre est un imposteur

Tout Commencement a une Faïm

Terrines, Rillettes ou Pâtés en Croûte Maison du moment

Dans le respect du produit au maximum local, des saisons et de votre santé, nous cuisinons nos produits et fabriquons notre charcuterie au quotidien, sans conservateur ni sel nitré !!

Le Pâté en croûte tout cochon Luxembourgeois (1a, 3, 7)	18 €
La Terrine de Campagne (1a, 3, 7)	14 €
Les Rillettes de lapin à l'estragon (10)	18 €
La Cochonnerie du moment (1a, 3, 7)	24 €
La Gourmandise du chef (1a, 3, 7)	18 €
Pâté en croûte aux Trois Volailles et Foie gras (1a, 3, 7)	24 €
Les Œufs Bio Mayo (3, 6)	9 €
Le Saucisson Artisanal à la Guillotine	12 €
La Tartine Tête et Pied de Cochon (1a, 10, 12)	18 €
Les Poireaux de chez Sandrine en Vinaigrette (12)	12 €

A Toute Faïm Utile

Les Quenelles de Truite luxembourgeoise, bisque aux écrevisses (1a, 2, 3, 7, 12)	29 €
Le Vol au Vent (1a, 3, 7)	
(volaille luxembourgeoise, jambon à l'os, quenelles, champignons)	27 €
L'épaule de Porcelet Luxembourgeois rôtie au thym (pour 2 pers)	29 €/pers
La Pièce de Bœuf snackée sauce au poivre vert (7,12)	30 €
Les Ravioles du Royans au St Marcellin et lard paysan	28 €

Les Plats Mijotés

Le Bœuf Bourguignon (12)	28 €
La Blanquette de Veau à l'ancienne (1a, 7)	30 €
Le Parmentier de Boudin noir maison (7)	25 €
Le Colombo de souris d'Agneau (1a)	26 €

Des Abats en veux-tu en voilà

La Véritable Andouillette de Troyes juste grillée ou gratinée au Chaource (7, 12)	26 €
La Langue de Veau sauce piquante (10,12)	28 €
Les Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne (7, 10, 12)	32 €
Le Cœur de Ris de Veau aux Morilles (1a, 7, 12)	44 €

Ne Restons pas sur notre Faîm

L'assiette de fromages affinés Par le Cœur de Meule (7)	15 €
Le Nougat glacé au miel de Bonnevoüe, coulis de fruit de saison (3, 8A, 8b)	15 €
La Jatte de Mousse au chocolat (pour au moins 2 personnes) (3, 7)	25 €
Île flottante à partager (pour au moins 2 personnes) (3, 7, 8a)	25 €
Baba ivre de rhum (1a, 3)	15 €
Le colonel au citron vert	15 €
Dessert du jour (1a, 3, 7)	9 €

Ne travaillant que des produits frais et étant tributaires de nos fournisseurs certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.

Merci de votre compréhension



Liste des Allergènes : 1 - Gluten : A. Blé, B. Seigle, C. Orge, D. Avoine, E. Épeautre, F. Kamut ; 2 - Crustacés ; 3 - Œufs ; 4 - Poissons ; 5 - Arachides ; 6 - Soja ; 7 - Lactose ; 8 - Fruits à Coques : A. Amandes, B. Noisettes, C. Noix, D. Noix de Cajou, E. Noix de Pecan, F. Noix du Brésil, G. Pistaches, H. Noix de Macadamia, I. Noix du Queensland ; 9 - Céleri ; 10 - Moutarde ; 11 - Gâines de Sésame ; 12 - Sulfites ; 13 - Lupin ; 14 - Mollusque

La Quinzaine du Diamant Noir

Entrées

La tartine du Chef (mascarpone, fontina, lard de colonata, truffe)
(1a, 3, 7)

entrée 20 € plat 35 €

Brouillade d'œuf à la truffe
(1a, 3, 7)
20 €

La soupe à l'oignon et truffe
(1a, 7)
20 €

Plats

*Echine de cochon Duroc maturée, voilée de lard de colonata, sauce
Porto/truffe*
(7, 12)
39 €

Saucisse artisanale à la truffe, purée
(3)
29 €

Joue de bœuf « à la Royale »
(1a, 7, 12)
39 €

*Boudin de st Jacques, beurre battu au Champagne et truffe, risotto de
quinoa luxembourgeois*
(3, 7, 12, 14)
35 €