



Le salade de crevettes géantes en tempura, vinaigrette aux senteurs thaï et légumes croquants selon le marché

ou

La petite velouté d'asperges de Hünsdorf, tartine gourmande au chèvre frais et fine ratatouille croquante 

Le suprême de volaille de la ferme „An Dudel“ à Sprinkange , jus de veau à la tartufata, risotto crémeux aux champignons de chez Sylvie et légumes du moment

ou

Les ravioles fraîches à la ricotta et épinard, coulis de tomate au basilic, roquette et parmesan 

La trilogie de petits desserts selon notre pâtissier
(proposition du moment: moelleux au chocolat, pannacotta à la fraise, nougat glacé maison)

Proposition de boisson:

Avec l'entrée : (blanc)

Pinot Gris Göllebour Duhr Frères (le best seller)

Avec le plat: (rouge)

Côte du Rhône Domaine Ferraton Samorens Bio France 2015

Viva et Ropsort bleu en litre

Tous les autres boissons à la carte (vin rosé, apéritifs, bières, softs...)