

Les Entrées

Starters

OEUF PARFAIT BIO DU LUXEMBOURG - Tombée d'Épinards, Espuma de Pomme de Terre	14
ORGANIC SOFT POACHED HEN EGG - Wilted Spinach, Potato Espuma  	
<i>Gluten, Oeufs, Lactose / Gluten, Eggs, Lactose</i>	
VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR ET LAIT DE COCO - Ses Fleurettes en couleurs 	14
CAULIFLOWER & COCONUT MILK « VELOUTÉ » - Colorful Cauliflower Florets	
<i>Sulfites / Sulfites</i>	
CREME DE PALOURDES AU SAFRAN - Compote de Fenouil braisé	16
SAFFRON SCENTED CLAM SOUP - Braised Fennel Compote	
<i>Lactose, Sulfites / Lactose, Sulfites</i>	
COEUR DE FILET DE SAUMON FUMÉ MAISON -	21
Blini de Lëtzebuenger Grompere, Vinaigrette Échalotes rôties	
HOME SMOKED SALMON LOIN - Potato Blini, Roasted Shallot Vinaigrette	
<i>Gluten, Oeufs, Lactose, Moutarde, Sulfites / Gluten, Eggs, Lactose, Mustard, Sulfites</i>	
TARTARE DE VEAU A LA MOUTARDE EN GRAIN DE LUXEMBOURG -	23
Câpres, Crème Fraîche au Cognac	
GRAINY MUSTARD SCENTED VEAL STEAK TARTAR - Capers, Cognac Cream	
<i>Gluten, Soja, Lactose, Céleri, Moutarde, Sulfites / Gluten, Soja, Lactose, Céleri, Mustard, Sulfites</i>	

Les Plats

Main courses

KNIDDELEN AUX CHAMPIGNONS - Légumes du moment et Tuile Parmesan  	19
SAUTEED LUXEMBOURGISH EGG DUMPLINGS AND MUSHROOMS - Seasonal Vegetables, Parmesan Tuile	
<i>Gluten, Oeufs, Lactose, Sulfites / Gluten, Eggs, Lactose, Sulfites</i>	
LÉGUMES TUBÉREUX DU MOMENT EN DIFFÉRENTES TEXTURES - Noisettes torréfiées 	21
SEASONAL VEGAN ROOT VEGETABLES IN DIFFERENT TEXTURES - Toasted Hazelnuts	
<i>Fruits à Coque, Sulfites / Tree Nuts, Sulfites</i>	
FILET DE FLETAN - Croûte Fine aux Herbes, Chou Vert au Riesling, Gromperkichelcher 	31
HERB CRUSTED HALIBUT FILET - Riesling braised Savoy Cabbage, Potato Pancake	
<i>Gluten, Lactose, Céleri, Sulfites / Gluten, Lactose, Céleri, Sulfites</i>	
CONFIT DE JOUE DE BŒUF - Purée de Salsifis et Choux de Bruxelles aux Lardons	35
SLOW BRAISED BEEF CHEEK - Salsify Puree, Bacon Seared Brussels Sprouts	
<i>Lactose, Céleri, Sulfites / Lactose, Céleri, Sulfites</i>	
CÔTELETTES D'AGNEAU - "Gaardebounen" Arlequin d'Haricots, Jus de Sarriette	42
SEARED LAMB CHOPS - Colorful Bean Cassoulet, Savory Scented Lamb Jus	
<i>Lactose, Céleri, Sulfites / Lactose, Céleri, Sulfites</i>	



Végan
Vegan



Végétarien
Vegetarian

Prix nets en euros, service compris.

Net prices in euros, service included.



La Rôtissoire

Rotisserie

2 garnitures incluses au choix
2 included sides of your choice

POULET RÔTI DU LUXEMBOURG - Jus de Volaille 	68
LUXEMBOURG ROAST CHICKEN - Poultry Jus Lactose, Céleri, Sulfites / Lactose, Céleri, Sulfites	pour 2 personnes - for 2
BAR ENTIER - Sauce Chimichurri	95
WHOLE ROASTED BLACK SEA BASS - Chimichurri Sauce Sulfites / Sulfites	pour 2 personnes - for 2
CHÂTEAUBRIAND, CŒUR DE FILET DE BŒUF IRLANDAIS - Sauce Poivre Vert	110
WHOLE ROASTED IRISH BEEF TENDERLOIN - Green Pepper Jus Lactose, Céleri, Sulfites / Lactose, Céleri, Sulfites	pour 2 personnes - for 2
SOLE "PETIT-BÂTEAU" - Beurre Noisette (sur précommande)	Prix selon arrivage
WILD CAUGHT DOVER SOLE - Brown Butter (pre-order only) Gluten, Lactose / Gluten, Lactose	Price according arrival

Les Garnitures

Sides

LÉGUMES DU JOUR À L'HUILE D'OLIVE Olive Oil scented Vegetables of the day	6	KNIDDELEN AU BEURRE NOISETTE Luxembourgish Egg Dumplings Gluten, Oeufs, Lactose / Gluten, Eggs, Lactose	5.5
SALADE MIXTE RETOUR DU MARCHÉ Market fresh Garden Greens & Vegetable Salad Sulfites / Sulfites	5.5	FRITES MAISON Homemade French Fries	5.5
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS Seared Mushroom Medley Lactose / Lactose	8	POMME DE TERRE GRENAILLES RÔTIES AU JUS DE CUISSON Chicken Jus roasted Grenaille Potatoes Lactose, Céleri, Sulfites / Lactose, Céleri, Sulfites	5.5

Les Desserts

Desserts

TARTELETTE AGRUMES - Pistache CITRUS FRUIT TARTLET - Pistachio Gluten, Oeufs, Lactose, Fruits à Coque / Gluten, Eggs, Lactose, Tree Nuts			11
MOUSSE AU CHOCOLAT SIGNATURE SIGNATURE CHOCOLATE MOUSSE Gluten, Oeufs, Lactose, Fruits à Coque / Gluten, Eggs, Lactose, Tree Nuts			12
FINGER CARAMEL - Chocolat, Tonka CARAMEL CREAM - Chocolat, Tonka Gluten, Oeufs, Lactose, Fruits à Coque / Gluten, Eggs, Lactose, Tree Nuts			12
SPHERE POIRE - Amandes, Praliné  PEAR SPHERE, Almonds and Pralines Fruits à Coque / Tree Nuts			13
BABA AU RHUM - Ananas, Vanille VANILLA SCENTED RHUM & PINEAPPLE "BABA" Gluten, Oeufs, Lactose, Fruits à Coque / Gluten, Eggs, Lactose, Tree Nuts			14



Prix nets en euros, service compris.
Net prices in euros, service included.



P L Ë S S

LE PLACE D'ARMES

Business Lunch

Du 24 au 28 mars

49 euros

Eau filtrée incluse

Filtered water included

Entrée

Starter

Salade de Haricots Verts

Encornets à la Plancha, Vinaigrette au Balsamique
Green Bean Salad - Grilled Squid, Balsamic Vinaigrette

Poissons, Sulfites / Fish, Sulfites

ou

Velouté d'Asperge aux Amandes

Asparagus and Almond Velouté

Fruits à Coque / Tree Nuts

•••

Plat

Main Course

Carré de Porc

Sauce au Poivre, Purée de Pommes de Terre, Salade
Rack of Pork - Pepper Sauce and mashed Potatoes, Mix Salad

Lactose, Céleri, Sulfites / Lactose, Celery, Sulfites

ou

Dorade Sébaste au Beurre blanc

Pommes Grenaille

Redbanded Rockfish - Beurre blanc, Baby Potatoes

Poissons, Lactose, Sulfites / Fish, Lactose, Sulfites

•••

Sélection de desserts

Dessert selection

 Plat végétarien
Vegetarian dish

Prix net en euros, service compris.
Servi du lundi au vendredi, midi uniquement.

Net price in euros, service included.
Served from monday to friday, lunch only.



**RELAIS &
CHATEAUX**