

Hotel-Restaurant "Du Vieux Chateau" - La carte

La carte

Les Entrées



L'Oeuf mollet au Sabayon de Riesling, Mousseline de Pomme Nicola, Epinards à l'Echalote, Saumon fumé et Crevettes grises 14.20 €

Le **Tartare de Boeuf** limousin luxembourgeois à la Mayonnaise de Truffes, Copeaux de Foie de Canard à l'Huile de Truffes et Toast fin au Pain de Campagne 17.80 €

Un Mesclun de salade au **Chèvre frais** de la ferme Bio Feider de Liefrange, Copeaux et Coulis de betteraves rouges 14 €

Les grosses **Langoustines ouvertes grillées** aux Asperges en Robe de Lard maigre fumé, Emulsion au Vin blanc 29 €

Le **Foie Gras d'Oie à la Figue**, Verrine à la Mousse de Canard, Confiture de Figue et gelée au Vin doux, Toast au Pain d'Epices 301€

Les Poissons



Les Roulades de Sole à la Crème de Pomme Nicola et Poireaux, Croûtons et Crispies de Lard, un Oeuf mollet et Crevettes grises 29.90 €

Le Dos de Lotte laqué au Sésame, légumes chinois et Pomme Mousseline au Gingembre 32.50 €

Les Scampis en Robe de Nori, Mousse d'Asperges vertes à l'Ail et Romarin et Asperges vertes à la Vapeur 24 €

Les Viandes



Une **Entrecôte double de Boeuf limousin** luxembourgeois bien persillée, sauce Béarnaise minute, légumes hivernales, Chips et Ecrasé de Pomme Nicola de la Ferme Arend de Niederwampach 50 € (2 couverts, sur demande nous servons ce plat aussi pour une personne 25 €, au poids de 300 gr)

Un **Filet d'Agneau en Croûte verte**, Tombée de Paksoi à l'Echalote, Pomme farcie Aioli 34 €

Un **Mignon de veau rôti** à basse température, Crème de Cerfeuil et Asperges de malines 33 €

Notre viande de boeuf limousin vient exclusivement des pâturages

luxembourgeois et poursuit un contrôle de qualité rigoureux par nos soins