

# Menu

Crémant de Luxembourg  
«MONMOULIN brut (24 mois sur lattes)»

Amuses- Bouche

\*\*\*\*\*

RIESLING «Domaine et Tradition» 2012

Club sandwich de filet pur, joue de veau, croustillant de filo  
aux herbes, compote de tomates

\*\*\*\*\*

AUXERROIS «Domaine et Tradition» 2006

Enveloppe de sandre aux asperges cuite au four,  
caramel de vinaigre balsamique et vieux parmesan

\*\*\*\*\*

PINOT NOIR «11 générations» 2011

Magret de canard de Floumont, sauce aux cassis  
et poivre Sancho, chocolat Manjari

\*\*\*\*\*

GEWÜRZTRAMINER «Ahn Göllebour» 2014

Petit carré de «Pas de Bleu» salade Mesclun

\*\*\*\*\*

RIESLING «äiswäin» 2010

Feuillantine de caramel au chocolat blanc et  
framboises, sorbet à la verveine citronnée

\*\*\*\*\*

Café ou Thé et Mignardises

---

**Prix menu: 120€ par personne**

*(crémant, vins, café et eaux à discrétion)*

sous réserve de modifications

