



A bright, sunlit field of white daisies and tall grass under a clear blue sky. The flowers are in sharp focus in the foreground, while the background is a soft, out-of-focus blur of green and blue.

Notre carte d'été

Nos entrées

Le gazpacho de melon, jambon Serrano et sucrines	9.90€
1 blé	
La bisque de homard	12.10€
2, 7, 9	
Le duo de croquettes à l'ardennoise et au fromage	14.90€
1 blé, 2, 3, 7, 10	
La salade de mâche au chèvre fondant, au miel et aux framboises	12.80€
1 blé, 7, 10	
La salade de scampis, sauce à la mangue et légumes croquants	13.50€
2, 7	
*Le tartare de saumon frais, citrons confits et salade d'herbettes	16.80€
3, 5	
Le carpaccio de bœuf luxembourgeois, huile de citron et roquette	13.40€
9	
Le melon Cavaillon en gazpacho, gelée de Porto et jambon du pays	15.80€
1blé, 12	
Le jambon du pays et sa salade	14.80€
10	
*La tomate noire de Crimée, à la Bufala et au basilic	16.50€
7	
Le tartare de betterave à l'avocat, jaune d'œuf coulant et légumes du potager	13.80€
3	
La salade de quinoa aux légumes croquants	14.20€
6, 9	

** supplément demi-pension eco, classique de 2.50€*

Nos plats

***La côte à l'os de bœuf luxembourgeois Dry Aged, légumes sautés au beurre, pommes frites et beurre maitre d'hôtel	34.80€
7, 9, 10	
***Le filet de bœuf luxembourgeois, pommes frites	34.80€
7, 10	
Le cordon bleu de volaille, sauce crème champignons et pommes frites	18.90€
1 blé, 3, 7, 10	
La bouchée a la reine, frites	17.90€
1blé, 3, 7, 10, 12	
La truite aux amandes, purée de pommes Agria et légumes au beurre	19.95€
1blé, 5, 7, 8 amandes	
La truite meunière, purée de pommes Agria et légumes au beurre	19.95€
1blé, 5, 7	
**La daurade en filets, sauce vierge et asperges	27.50€
5, 7	
*La salade de scampis, sauce a la mangue et légumes croquants	24.60€
2, 7	
*Le tartare de saumon frais, citrons confits et salade d'herbettes	23.40€
3, 5	
**Le poisson en suggestion du chef sur demande	27.50€
Selon arrivage et allergènes sur demande	
*La friture de poissons de l'Emeschbach	26.40€
1 blé, 4, 7	

Nos plats

La salade de mâche au chèvre fondant, au miel et aux framboises	18.90€
1 blé, 7, 10	
Les pâtes fraîches au pesto vert et pignons torréfiés	18.60€
1 blé, 3, 7	
Le duo de croquettes à l'ardennoise et au fromage (3 pcs)	18.90€
1 blé, 2, 3, 4, 7, 10	
Le burger aux lentilles, mayonnaise aux brisures de truffe	18.50€
1 blé, 3, 10	

** supplément demi-pension eco, classique de 4.00€
** supplément demi-pension eco, classique de 7.50€
*** supplément demi-pension eco, classique de 10.00€*

Hello La carte des enfants

Les nuggets de poulet maison pommes frites et salade	12.75€
1 blé, 3, 10	
Le spaghetti bolognaise	12.75€
1 blé, 3, 7	
Les fish sticks de cabillaud maison	12.75€
1 blé, 3, 4, 7	
La bouchée à la reine pommes frites et salade	12.75€
1 blé, 3, 7, 10, 12	

Nos desserts

*La soupe aux fraises et fruits rouges	11.20€
1 blé, 3, 7, 8 noisettes	
La panacotta aux fruits de la passion	8.80€
7, 8	
La pavlova aux fruits de la forêt	8.80€
3, 7	
*Le sabayon au Marsala (20 minutes d'attente)	11.20€
3, 12	
La tarte aux fraises, basilic	8.90€
1blé, 3, 7	
La gaufre mikado	7.90€
1 blé, 3, 7, 8	
La dame blanche	8.90€
1 blé, 3, 7, 8	
Le café glacé	8.90€
1 blé, 3, 7	