




Entrées · Starters

Carpaccio de Saint-Jacques, note de café et agrumes frais · 25


Scallop carpaccio with a hint of coffee and fresh citrus


Croque gourmand, jambon du Luxembourg, comté affiné et éclats de truffe Mélanosporum · 25

Gourmet croque, Luxembourgish ham, aged comté and sparkles of Mélanosporum truffle

Soupe de légumes de saison, léger et parfumée aux herbes fraîches · 19 

Seasonal vegetable gazpacho, light velvety texture with a hint of fresh herbs 

Jardin de légumes croquants, houmous maison et émulsion délicate à la sauce soja fumée · 18 

Crunchy garden vegetables, homemade hummus and delicate smoked soy sauce emulsion 


Asperges blanches à la flamande, œuf finement émietté, beurre noisette et notes de shiso · 20

Flemish-style white asparagus with finely crumbled egg, brown butter and shiso notes

Supplément jambon cru du Luxembourg +3 *Add-on: Luxembourgish cured ham*

Supplément saumon fumé maison +5 *Add-on : house-smoked salmon*



Plats · Main courses

Artichaut farci, pesto rouge revisité au chili fermenté, salade d'épeautre · 25 
Stuffed artichoke with a twist on red pesto, fermented chili and spelt salad 

Pappardelles fraîches, ragoût de homard aux accents de yuzu kosho · 37
Fresh pappardelle with lobster ragout and a touch of yuzu kosho

Joue de bœuf fondante braisée, jus de viande parfumé à l'huile de rendang, tombée de blettes et croustillant de céleri-rave · 35
Tender braised beef cheek, meat jus flavored with rendang oil, sautéed swiss chard and crispy celeriac

Sandre rôti, sauce vin blanc aux œufs de brochet fumé, aneth et sucrine braisée · 36
roasted pike-perch, white wine sauce with smoked pike roe, dill and braised baby gem lettuce

Kniddelen luxembourgeois aux légumes, jus au beurre fumé et aneth frais · 26 
Luxembourgish vegetable kniddelen, smoked butter jus and fresh dill 

Salade César au poulet grillé, parmesan, bacon, croûtons et filets d'anchois · 26
Caesar salad with grilled chicken, parmesan, bacon, croutons and anchovy fillets

Burger juteux 100 % bœuf angus, pain brioché grillé, oignons confits, fromage au poivre et sauce maison · 34
Juicy 100% angus beef burger, toasted brioche bun, caramelized onions, pepper cheese and house sauce

Garnitures · Sides

Légumes de printemps, ail des ours frais · 7
Spring vegetables, fresh wild garlic

Tombée d'épinards au citron confit et échalotes · 7
Wilted spinach with preserved lemon and shallots

Gromperekichelcher luxembourgeois · 7
Traditional luxembourgish potato fritters

Pommes mousseline gourmandes · 7
Silkery, buttery mashed potatoes

Salade mixte, vinaigrette légère au shiso · 6
Mixed salad with light shiso vinaigrette

Desserts · Deserts

Affogato, glace vanille maison, nuage de chantilly · 11
Affogato with house-made vanilla ice cream and a cloud of whipped cream

Compotée de rhubarbe, sorbet citronnelle, touche d'hibiscus · 12
Rhubarb textures, lemongrass sorbet, touch of hibiscus

Dame blanche, glace vanille maison, avec accent sauce soja · 12
Dame blanche, homemade vanilla ice cream, with soy sauce twist

Part de tarte du jour, façon *grand-mère* · 11
Slice of homemade pie of the day, "granny style"