

**Menu Découverte**  
**Servi uniquement pour l'ensemble des convives**



Les mises en bouche



Terrine de Foie gras d'oie et canard au cacao et rhubarbe



Le Perroquet, mariné à la noix de coco et citron vert, purée de mangue  
sorbet à l'Aloe Vera, gingembre et citron



Œuf parfait Bio, crème de petits pois au lard, enoki à la grecque et son jus



Le filet d'agneau , rôti sur du foin de fenouil, déclinaison de fenouil  
ou

Le bar, olives taggiasche, capron, crouton, jus tomate



Dame Blanche façon Vieux Moulin 2022

**Menu autour du Homard Canadien et Asperges  
Servi uniquement pour l'ensemble des convives**



Les mises en bouche



Homard Asperges blanches et vertes, vinaigrette au sureau noir



Rigatoni de Homard aux asperges, mayonnaise de bisque de homard



Œuf parfait Bio



Homard rôti, asperges, sauce à la truffe



Fraises Gariguette, crème citron et verveine

**Menu Business 55 € par personne**



Amuses bouche



Rigatoni de homard aux asperges, mayonnaise de bisque de homard



Grenadin de veau fumé par nos soins, graines de moutarde luxembourgeoise et petit pois



Baba au rhum, crème de cassis, glace biscuit

**Menu Homard**

**Disponible en mai et juin**



Amuses bouche



3 entrées, dont 2 à l'homard et aux asperges



1 plat homard et asperges



1 dessert à la fraise et au citron