



LES ENTRÉES



CANTINE
du Châtelet

- Les Saint Jacques snackées** (1,7,12,14) **23,50€**
Mousseline de topinambours, jus de veau et chips de topinambours, pickels d'oignons
- Le Carpaccio de boeuf classique** (1,7) **21,50€**
Boeuf simmental, roquette, tomates cerises, olives taggiasches, parmesan
- La Tête de veau au homard "Baie du St Laurent"** (1,2,3,10) **20,50€**
Homard canadien, panko citron, sauce tartare, salade
- L'oeuf BIO luxembourgeois frit** (1,3,4,7,8,9) **21,50€**
Lait de foie gras, mousseline de céleri rave fumé, parmesan, marrons, haddock

LES PLATS



- La Souris d'agneau de Nouvelle Zélande à l'orientale (400 g)** **36,00€**
Boulghour, raisins, légumes de saison
- Le Suprême de volaille jaune d'Anjou "Label Rouge"** (7) **32,50€**
Rösti de pommes de terre, champignons des bois, jus de volaille, légumes de saison
- Le Dos de cabillaud nacré** (1,4,7) **32,50€**
Topinambours fondants, perles du japon, beurre citron-mélisse, crevettes grises
- L'Escalope de veau "Peter's Farm" à la Grenobloise** (1,3,7,12) **31,00€**
Purée maison, citron, câpres, caprons, persil, croûtons

LES DESSERTS



- La Dame blanche** (1,3,7) **13,00€**
Chocolat chaud Valrhona, crème montée, glace vanille
- La reine de Saba du "Bourgogne" (chef Claudine Drouin)** (1,3,7) **13,00€**
Gâteau fondant au chocolat, ganache chocolat, crème anglaise, glace vanille
- Le Baba au rhum de Julien** (1,3,7) **14,00€**
Flambé au rhum Trois Rivières, crème chantilly, glace vanille
- Framboise, coco, ail noir maison** (1,3,7,8,12) **13,00€**
Panna cotta coco, gel ail noir, meringue
- Pin, miel, clémentines** (1,3,7,8) **13,00€**
Sorbet pin luxembourgeois, ganache miel fumé, clémentines en sirop et en gel

LA CARTE