

CANTINE

du Châtelet

MENU BIB GOURMAND 49,00€

(entrée/plat/gourmandise au choix)



ACCORD METS-VINS / 3 verres / 27,00€ par personne

Pour commencer, notre mise en bouche du moment et notre beurre maison

LES ENTRÉES

Oeuf BIO luxembourgeois frit | *lait de foie gras, mousseline de céleri rave fumé, (1,3,4,7,8,9)*
parmesan, marrons et haddock

Carpaccio de St Jacques | *mousseline de chou-fleur au beurre de noisettes, (1,7,12,14)*
crème aigre, sweety drops et pickels d'oignons

LES PLATS

Suprême de volaille jaune d'Anjou Label Rouge | *rösti de pommes de terre, champignons (7)*
des bois, jus de volaille

Cabillaud nacré | *topinambour fondant, perles du japon, (1,4,7)*
beurre citron-mélisse, crevettes grises

LES GOURMANDISES

Pin, miel, clémentines | *sorbet pin luxembourgeois, ganache au miel fumé, (1,3,7,8)*
clémentine au sirop de pin et en gel

Framboise, coco, ail noir maison | *panna cotta, gel ail noir maison, meringue, sauce et (1,3,7,8,12)*
sorbet framboise, biscuit à la farine de riz

En cas d'allergies, merci d'en informer le personnel de salle. Bon appétit!

LES ALLERGENES

1: Céréales/Gluten



2: Crustacés



3: Oeufs



4: Poisson



5: Arachide



6: Soja



7: Lait



8: Fruits à coques



9: Céleri



10: Moutarde



11: Sésame



12: Sulfites



13: Lupin



14: Mollusques

