

*C'est avec grand plaisir que nous retrouvons notre fidèle clientèle et soucieux de vous satisfaire. Vous pouvez faire votre choix de deux façons : Soit à la carte, soit au menu en 3 services à 50€.
Première, seconde assiette et dessert.*

PREMIERE ASSIETTE

- Tartare de dorade royale, vinaigrette au jus de truffe. 24€*
- Tartine de foie gras, petite salade, vinaigrette douce. 22€*
- Carpaccio de bœuf au pistou, roquette et parmesan et son sorbet au foie gras. 18€*
- Fines tranches de veau, vittello tonnato, roquettes et ces condiments. 20€*
- Lard fermier cuit 24H sur salade et jus de viande. 18€*
- Les 9 escargots de Bourgogne servis dans leurs pots et croûtons. 18€*
- Mousse de crevettes grises maison et ses toasts. 18€*
- Sashimi de saumon (saumon cru à la japonaise) et sa garniture. 22€*

SECONDE ASSIETTE

- Tartare de bœuf (filet américain) pommes de terre aux épices et salade. 20€*
- Contrefilet de Génisse (origine blanc bleu belge) servi en Tagliata, roquette, tomates, parmesan, vinaigrette acéto balsamico. 25€*
- Tête de veau sauce gribiche, pommes vapeur. 22€*
- Filet de canard sauvage et sa cuisse confite, sauce porto. 23€*
- Cassolette de rognons de veau à la Dijonnaise et son parmentier. 22€*
- Suprême de poulet jaune label rouge, sauce poivre. 22€*
- Noisette d'agneau en persillade, sauce au thym et croquettes. 34 (sup. menu +8€)*
- Raie poêlée au beurre de câpres et son parmentier. 24€*

DESSERTS

- Sorbet du jour et quelques fruits. 10€*
- Véritable dame blanche et son chocolat chaud. 12€*
- Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille maison. 12€*
- Crème brûlée. 10€*
- Délice glacé pur arabica. 10€*
- L'assiette de fromage de l'Armailli. 12€*

Plats : servi uniquement à la carte

*Cassolette de homard décortiqué sauce homardine, parfum de truffe
et son riz basmati. (470 gr.) 42€*

*Côtes à l'os de bœuf Irlandaise (Angus 450gr) sauce poivre. 28€
pommes de terre aux épices.*

*Menu de la semaine servi midi et soir
Du Lundi 22 septembre au vendredi 26 septembre
et samedi 27 septembre à midi.*

*(Entrée – plat 25€) (Plat – dessert 25€)
Entrée- plat- dessert 32€*

Tranche de pâté de notre charcutier et petite salade.

*Filet de dorade rôti, beurre blancs aux herbes
et son parmentier.*

*Dessert du jour.
ou
Trio de fromages.*

Le restaurant est fermé le mercredi et le jeudi.

Tel : 00352/23640006

Site internet : www.maisonrouge.lu

