

# Carte du samedi soir

## Entrées froides et tièdes

Tartare de bœuf au sésame. Copeaux de foie gras d'oie  
Vinaigrette hoisin

24,10€



Brochette de homard aux fruits des tropiques  
Crème ketchup-basilic légèrement coraillée

27,90€



Escalopes de foie de canard poêlées  
Carpaccio de betterave rouge au Xérès

22,10€



Saladière de noix de Saint-Jacques rôties en tournedos  
Quelques champignons de nos sous-bois. Vinaigrette truffe

22,50€

## Poissons

Dos de dorade royale rôtie sur peau et moules Zeelandaises  
Minute de fenouil croquant au safran. Jus d'arêtes crémé

21,10€



Homard canadien gentiment cuit au four  
Beurre de Jurançon au poivre rose. Spaghetti de légumes et tagliatelles aux oeufs

27,90€



Blanc de turbot saisi sur peau  
Petites pommes rissolées aux fèves des marais et lardons  
Émulsion Champagne tranchée d'un coulis d'herbes

23,90€

## Viandes

Mano à Mano de ris de veau de cœur et homard  
Gromperekichelcher aux fines herbes  
Crème d'aromates aux grains de caviar

27,90€



Filet d'agneau en croûte cassante à la duxelles de girolles  
Échalote confite. Jus d'agneau aux effluves de thym et vermouth

25,90€



Le pavé de filet de bœuf luxembourgeois au foie gras de canard poêlé  
Fricassée de champignons du moment. Sauce Porto

26,10€

## Menu Gourmandises (3 services)

Escalopes de foie de canard poêlées  
Carpaccio de betterave rouge au Xérès



Filet d'agneau en croûte cassante à la duxelles de girolles  
Échalote confite. Jus d'agneau aux effluves de thym et vermouth



Dessert au choix

**Prix du menu : 44,50€**

**Notre sélection vins à raison d'un verre par plat : 20,00€**

## Menu Dégustation (4 services)

Tartare de bœuf au sésame. Copeaux de foie gras d'oie  
Vinaigrette hoisin



Blanc de turbot saisi sur peau  
Petites pommes rissolées aux fèves des marais et lardons  
Émulsion Champagne tranchée d'un coulis d'herbes



Mano à Mano de ris de veau de cœur et homard  
Gromperekichelcher aux fines herbes  
Crème d'aromates aux grains de caviar



Dessert au choix

**Prix du menu : 58,50€**

**Notre sélection vins à raison d'un verre par plat : 28,00€**

## Menu Pidal Club (Version all in)

Apéritif Maison, 1 entrée au choix, 1 plat au choix, 1 verre de vin par plat et moka-mignardises

**Prix du menu : 62,00€**

**Supplément de 5,00€ pour chaque préparation à base de homard!!!**