

Entrées

Velouté d'Asperges et Falafel d'Ecrevisses **15.50 €**

Asparagus soup with crayfish falafel
Spargelsuppe mit Flusskrebs-Falafel

Duo d'Asperges **24.00 €**
Fraises Marinées et Scampis

Duo of asparagus, marinated strawberries and prawns
Zweierlei vom Spargel, marinierte Erdbeeren und Garnelen

Tartare Pomme & Radis **19.00 €**
Pralines de Chèvre Frais et Miel de Lavande

Apple and radish tartare, fresh goat's cheese pralines with lavender honey
Apfel-Radieschen-Tartar, Pralinen aus frischem Ziegenkäse und Lavendelhonig



Thon Mi-Cuit **23.00 €**
Concombres, Fleurs de Sureau et Oseilles

Semi-cooked tuna, cucumber, elderflowers and sorrel
Halbgegartter Thunfisch, Gurken, Holunderblüten und Sauerampfer

Jardin de Printemps **21.50 €**
Variation de Légumes de Saison, Herbes Fraîches,
Sot L'y Laisse de Volaille et Glace aux Poivrons

*Spring Garden, a selection of seasonal vegetables, fresh herbes,
poultry à la Sot L'y Laisse and bell-pepper ice cream*
Frühlingsgarten, eine Auswahl an Gemüse der Saison, frischen Kräutern,
Geflügel Sot L'y Laisse und Paprika-Eis

Risotto Crémeux à l'Ail des Ours **22.00 €**
Morilles Fraîches et Croustillant de Parmesan

Creamy wild garlic risotto with fresh chanterelles and crispy Parmesan
Cremiges Bärlauch Risotto mit frischen Morcheln und knusprigem Parmesan



Plats

Noisette d'Agneau Rôti

33.00 €

Jus Corsé au Vin Rouge, Duo de Patates Douces au Parmesan et Assortiment de Radis et Carottes

Pan-fried lamb loin, rich red wine sauce, sweet potato duo with Parmesan, radish and carrots

Gebratener Lammlachs, kräftige Rotweinsauce, Süsskartoffel-Duo mit Parmesan und Radieschen-Karotten-Gemüse

Roulade de Veau

34.00 €

Farci aux Champignons, Sauce aux Champignons et au Cerfeuil, Carottes Marinées, Croquettes de Pommes de Terre à la Rhubarbe



Veal rump roll stuffed with mushrooms, chervil and mushroom sauce, marinated carrots, rhubarb-potato croquettes

Kalbshüft-Roulade mit Pilzen gefüllt, Kerbel-Pilz Sauce, marinierte Möhren und Rhabarber-Kartoffelkroketten

Suprême de Poulet

31.00 €

Farci aux Asperges Vertes et au Jambon Cru, Jus à l'Ail des Ours, Asperges Blanches Sautées avec Pomme Verte & au Citron et Mille-Feuille de Pommes de Terre

Chicken breast stuffed with green asparagus and cured ham, wild garlic sauce, sauteed white asparagus with green apple and lemon and potato-mille-feuille

Hähnchenbrust gefüllt mit grünem Spargel und Rohschinken, Bärlauchsauce, sautierter weisser Spargel mit grünem Apfel & Zitrone und Kartoffel-Mille-Feuille



Ravioli à l'Omble Chevalier

32.00 €

Beurre Blanc à l'Ail des Ours, Concombre, Huile à l'Aneth et Caviar de Truite

Char ravioli, wild garlic beurre blanc, cucumber, dill oil and trout caviar

Saibling-Ravioli, Bärlauch Beurre Blanc, Gurke, Dill Öl und Forellenkaviar

Dos de Cabillaud

35.00 €

Emulsion Wasabi, Chutney Fenouil & Coriandre et Rayon de Miel Croustillant

Cod Filet, Wasabi emulsion, fennel and coriander chutney and a crispy honeycomb

Kabeljau-Filet, Wasabi-Emulsion, Fenchel-Koriander-Chutney und knusprige Honigwabe

Racine de Persil au Four

Asperges, Oeuf Parfait, Noisette et Sauce Hollandaise au Yuzu

27.00€

Sou schmaacht
Lëtzebuerg
Käuzchen & Lëtzebuerg

Baked parsley root, asparagus, oeuf parfait, hazelnut, Hollandaise and Yuzu
Gebackene Petersilienwurzel, Spargel, Oeuf Parfait, Haselnuss, Hollandaise Sauce und Yuzu



Sou schmaacht
Lëtzebuerg
Savourez le Luxembourg

Les Classiques du Bel-Air

Lapin à la Luxembourgeoise, Sauce Moutarde,

Tagliatelles Fraîches et Légumes de Saison

Rabbit Luxembourg-Style with Mustard Sauce,

Fresh Tagliatelle and Vegetables of the Season

Kaninchen auf Luxemburger Art, Senfsauce,

Frische Tagliatelle und Gemüse der Saison

*** 30.50 € ***

La traditionnelle Bouchée à la Reine « Bel-Air »,

Ris de Veau, Quenelles de Volaille, Pommes Frites et Salade

The traditional « Bel-Air » Bouchée à la Reine,

Calf Sweetbread, Poultry Quenelles, French Fries and Salad

Die traditionelle Bouchée à la Reine « Bel-Air »,

Kalbsbries, Geflügelklößchen, Pommes Frites und Salat

*** 32.00 € ***

Filet de Bœuf (250gr),

Asperges Blanches & Vertes, Sauce Hollandaise
et Mille-Feuille de Pommes de Terre

Beef Filet (250gr),

white and green asparagus, Hollandaise sauce and potato mille-feuille

Rinderfilet (250gr),

weisser und grüner Spargel, Hollandaise-Sauce und Kartoffel Mille-Feuille

*** 42.00 € ***

Desserts

Création de notre Pâtissier autour de la Rhubarbe

14.50 €

Mousse Légère à la Rhubarbe, Rhubarbe Marinée, Crumble au Chocolat Blanc et Glace Popcorn

light rhubarb mousse, marinated rhubarb with chocolate crumble and popcorn ice cream

Rhabarber in verschiedenen Texturen, leichte Rhabarber-Mousse, mariniertes Rabarber mit weißem Schokoladen-Crumble und Popcorn-Eis



Parfait Glacé au Nougat de Montélimar

15.00 €

Sauce à la Vanille et Fève de Tonka

Montélimar nougat ice cream parfait with vanilla sauce and tonka bean
Nougat-Montélimar Eisparfait mit Vanille-Tonkabohnen Sauce

Chocolat au Lait & Fraises

15.00 €

Poivre Rose, Oseilles et Biscuits Cacahuètes

Milk chocolate mousse with strawberries, pink pepper, sorrel and peanut biscuit
Milkschokoladenkugel mit Erdbeeren, rosa Pfeffer, Sauerampfer und Erdnussbiskuit

Asperges & Framboises

14.00 €

Rouleau d'Asperges Croustillants, Mousse d'Asperges accompagnée d'un Sorbet frais au Concombres, le tout agrémenté de Framboises

Crispy asparagus rolls, asparagus mousse with fresh cucumber sorbet, served with raspberries

Knuspriges Spargelröllchen, Spargelmousse mit frischem Gurken-Sorbet, begleitet von Himbeeren