



STAZIONE
L U X E M B O U R G



**SUGGESTIONS
DU CHEF**

LES COULEURS ET LES SAVEURS D'AUTOMNE

ENTREE

L'UOVO IN PURGATORIO /16

Œuf cuit à 65°, sauce tomate San Marzano, fondue de Parmesan, croûtons maison, huile au basilic

65° egg, San Marzano tomato sauce, Parmesan fondue, homemade croutons, basil-infused oil

PLATS

STRANO MA BUONO /27

Tagliatelles cacao maison au ragoût de sanglier, framboises, huile à l'estragon

Homemade cocoa tagliatelle with wild boar ragout, fresh raspberries, tarragon oil

ESPLOSIONE DI GUSTO /35

Filet de daurade au four, coulis de betterave, graines de courges, purée de chou-fleur et riz noir à l'orange

Oven-baked sea bass fillet, beetroot coulis, pumpkin seeds, cauliflower purée, and orange-infused black rice

DESSERT

CUORE NERO /13,5

Moelleux au chocolat, caramel beurre salé, noisettes et glace vanille

Moelleux au chocolat, salted butter caramel, hazelnuts and vanilla ice cream



STAZIONE
L U X E M B O U R G