



*Dans un lieu façonné par l'histoire, une expérience culinaire contemporaine prend vie.*

*Nous prenons la tradition et la réinterprétons à travers un objectif moderne et créatif.*

*En travaillant avec des ingrédients bruts exceptionnels provenant du monde entier, nous créons une fusion de saveurs qui reflète l'esprit multiculturel du Luxembourg, un pays où plus de 170 nationalités se côtoient.*

*Ici, la gastronomie devient un point de rencontre des cultures.*

*Chaque plat raconte une histoire.*

*Chaque expérience vous fait sentir comme à la maison.*

*Notre maison est la vôtre.*

# *Nos desserts*

## **BOUGATSA**

*Vanille - Orange - cannelle - Pistaches*

**17€**

*Château Pauqué, R&S&S 2023 15€*

## **PROFITEROLE**

*Glace vanille - Chocolat noir 70% - Crème chantilly*

**18€**

*Cartagene Noir Rimage, Domaine Comte des Floris 2015 15€*

## **PAVLOVA**

*Poire - Pomme granny-Smith - Poivre de Madagascar - Basilic*

**17€**

*Sauternes Castelnau Suduiraut 2008 15€*

## **CHEESECAKE**

*Citron vert - Kiwi - noix de macadamia - Poivre de Timut*

**18€**

*Muscat de Beaumes de Venise, Cht Beaucastel 2018 15€*