Le Cigalon

RESTAURANT · MULLERTHAL

La carte automnale

Un voyage culinaire, où la finesse des saveurs rencontre l'émotion du geste.

DÉCOUVREZ NOTRE CARTE

RÉSERVATIONS

+352 79 94 95

lecigalon@pt.lu

Le Cigalon

CARTE AUTOMNALE

Les hors d'œuvres

Le Foie gras d'Oie mi-cuit au Naturel maison — 32 €

Confiture de Tomate à la Vanille et Basilic
Brioche tiède

Les Cannellonis de Saumon Fumé aux Herbes — 26 €

Radis Daïkon en Textures, Huile Végétale

Les Cappellettis de Cuisse de Pigeon — 29 €

Lentement confites au Potiron

Le Carpaccio Végétal de Betteraves Rouges et Blanches — 28 €

Truffe et Pistache

TVA ET SERVICE COMPRIS

Carte des allergènes disponible auprès de notre maître d'hôtel.

Le Cigalon

CARTE AUTOMNALE

Les poissons

Les Noix de Saint-Jacques de Dieppe — 38 €

Panais en Déclinaison, Jus de Coquillages Caramélisés

Le Filet de Dorade Royale — 35 €

Brocolis en Nuances, Fumet de Poisson grillé

Les viandes

Le Pressé d'Epaule de Marcassin Confit — 33 €

Fruits Secs, Jus de Viande légèrement crémé

Le Suprême de Pintade aux Champignons des Bois — 33 €

Légumes d'Automne, Châtaignes Grillées

Le Filet Mignon de Veau — 39 €

Chou-Fleur en Variation, Sauce au Vieux Sherry

Le Fillet de Biche — 39 €

Légumes d'Antan, Quetsches à l'Ancienne

TVA ET SERVICE COMPRIS

Carte des allergènes disponible auprès de notre maître d'hôtel.

Le Cigalon

CARTE AUTOMNALE

Les desserts

La Gourmandise à la Châtaigne — 15 €

Sablé Breton, Insert Croquant Chocolat Noir
Châtaignes Caramélisées et Mousse à la Châtaigne Fondante

La Douceur de Figue — 15 €

Pralines de Figue Enrobées au Chocolat, Crumble Cacao
Confiture de Quetsches Luxembourgeoises, Figue Rôtie

La Crème Brûlée d'Automne — 15 €

Crème Brûlée traditionelle
Crème de Potimarron et Graines de Courge Craquantes

La Surprise Autour du Coing — 15 €

Gauffrette Traditionnelle "Wäffelcher"
Quartiers de Coing Flambés à la Mirabelle
Compotée de Coing

TVA ET SERVICE COMPRIS

Carte des allergènes disponible auprès de notre maître d'hôtel.