

MENU  à 2

L' Amuse « sur la Bouche » et les Bulles de Versailles



Acte 1 « Le Caviar à la Cuillère »

Lamelles de Noix de Saint-Jacques

Salsa froide sucrée salée, un peu d'huile de Noisettes et un filet de Jus de Citron

Caviar « au goût Russe » on The Top

ou

Manchon de King Crabe rôti, au beurre et Romarin

Pain Perdu et sucs du Crabe

Caviar « au goût Iranien » on The Top



Acte 2 « Le Cadeau du Chef dans le noir ... »

Un Bouillon de Bar clarifié

Garni d'un Tartare de Bar et parfumé aux pistils de Safran

&

Un Bouillon de Boeuf clarifié

Luté d'un Carpaccio de Boeuf et Foie Gras à cru



Acte 3 « Truffes Noires du Périgord en flirt »

Quelques Bonnottes de Noirmoutier et les fines tranches de Belotta

Crème de Truffes noires du Périgord

Rappé de Truffes fraîches à la fin



Acte 4 « L' Instant de Résistance »

Une demie Langouste Grillée et décortiquée ensuite

Nappée d'un Pesto léger au Basilic et Wasabi

ou

Une part de Chateaubriand Pur Boeuf « Wagyu » Mamoré degré N°5

Cuisson rosée, ses sucs et une salade tiède d'Artichauts, truffée



La finale « Lovely Sweets »

Le Coeur « Plein d'Amour » à Partager

Un assortiment de petits Délices de notre Pâtissier Luis



Menu « All You Need » 5 plats, 129€ / pers.
ou Menu « Sans flirt » 4 plats, 98€ / pers.

Les 14, 15 & 16 février 2019, UNIQUEMENT LES SOIRS

SUR RÉSERVATION : restaurant@windsor.lu

Tél. (+352) 263 993 | windsor.lu

L'ATELIER DU WINDSOR et Service Catering Windsor

5, rue des Mérovingiens, L- 8070 Bertrange

