



STAZIONE
L U X E M B O U R G



**SUGGESTIONS
DU CHEF**

LES COULEURS ET LES SAVEURS D'AUTOMNE

ENTREE

IL TRIS PERFETTO /19

œuf parfait cuit à 64 degrés, crème de cèpes, fondue de pecorino, tarallo Napolitain, truffes noires de saison

crème de potiron, saucisse italienne, huile au romarin

chicorée italienne poêlée avec des raisins secs et pignons de pin

PLATS

RISOTTO SU TELA /25

sauce au myrtille, lard de Colonnata, safran, speck croustillant

TATAKI DI MANZO /34

Sauce teriyaki, pommes de terre fondantes, salade de saison