

Menu Spécial du 30 & 31 Janvier



Boeuf ficelle sur une mousse de foie gras, cacao et canneberge

Cambus 1991 bottled for Whisky Club Luxembourg, Single Grain Scotch Whisky, Single Cask, Cask Strength at 56,9%, 25 years old, 1991-2017



Dos de saumon rôti, sur un pain perdu de crabe tourteaux ,
Nantua au whisky, pak-choi, orange

Secret Orkney 1999 bottled for Whisky Club Luxembourg by Berry Bros & Rudd, Single Malt Scotch Whisky, Single Cask, Cask Strength at 53,1%, 18 years old, 1999-2018



Mignon de veau et une épaule de veau fumée façon Irish Stew farci, endive,
choux de Bruxelles, Irish coffee, pomme de terre écossaise

Dingle Founding fathers Fearghal's Dream, Single Malt Irish Whiskey, Single Port Cask, Cask Strength at 59,6%, 5 years old, 2015-2020



Brique Rouge de Drauffelt affinée au Whisky façon tartiflette, oignons et céleri fumé

Ardmore 2010 bottled for Whisky Club Luxembourg by Berry Bros. & Rudd, Single Malt Scotch Whisky, Bourbon Barrell matured, Single Cask, Cask Strength at 58,5%, 7 years old, 2010-2018



Moelleux au chocolat Guanaja, variation de mandarine

Speyside Region 2007 bottled for Whisky Club Luxembourg, Single Malt Scotch Whisky, Single Cask (Sherry Puncheon), Cask Strength at 65,2%, 12 years old, 2007-2019



Digestif

Edradour Ballechin heavily peated 2004, bottled for Whisky Club Luxembourg, Single Malt Scotch Whisky, Single Cask (Burgundy Hogshead), Cask Strength at 53,1%, 14 years old, 2004-2018.

45 euros / Le menu

30 euros / accompagnement whisky

