



LE PLACE D'ARMES

LUXEMBOURG

**MENU DE LA SAINT VALENTIN
SAMEDI 13 FÉVRIER 2021**

PAR LE CHEF FABRICE SALVADOR

Crémeux céleri truffe
Creamy celeriac & truffle



Foie gras poêlé, betteraves de saison,
truffe Melanosporum
Pan-fried foie gras, seasonal beetroots, Melanosporum truffle

Ou

Crudo de gambas, vinaigrette agrumes,
pamplemousse et papaye
Gambas crudo, citrus vinaigrette, pink grapefruit & papaya



Filet de turbot snacké,
déclinaison de panais et truffe noire d'hiver
Snacked turbot fillet, parsnip declination & winter black truffle

Ou

Filet de bœuf luxembourgeois, pommes Darphin à
la truffe Melanosporum et jus rôti
*Luxembourg beef fillet, Darphin potatoes with Melanosporum truffle
& roasted juice*



Rose coco et fruit de la passion
Coconut rose & passion fruits

Ou

Tatin de pomme coing et crème à la rose
Apple quince Tatin & rose cream