



# RESTAURANT DES GOURMETS

14 et 15 décembre 2021, 4 et 5 janvier 2022, 18 et 19 janvier 2022

**Carpaccio de betteraves rouges  
aux lentilles vertes et oignons frits**

**Lasagne de légumes de saison  
gratinée au fromage emmental  
(pâte à la farine de sarrasin)**

**Coulant au chocolat noir  
sur sauce anglaise à la vanille \***

**Petite salle à manger (cuisine pédagogique) / Horaire : 12h30-14h00 / Début du repas : 13h00**

\* Ce petit gâteau au chocolat est généralement connu sous le nom de moelleux au chocolat et a été créé par Michel Bras né à Gabriac dans l'Aveyron le 4 novembre 1946. Chef cuisinier français, il a obtenu sa troisième étoile au Guide Michelin en 1999. Il est également classé « Relais & Châteaux » depuis 1992. Il a été classé à plusieurs reprises dans la liste des 10 meilleurs restaurants au monde.

Allergènes : 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12 (œuf, farine, lait, sulfite, moutarde, graines de sésame, fruits à coque, soja). Les allergènes les plus connus sont : les céréales contenant du gluten, les crustacés, les œufs, le poisson, les arachides, le soja, le lait (y compris la lactose), les fruits à coque, le céleri, la moutarde, les graines de sésame, le sulfite, le lupin, les crustacés, les mollusques.

**Uniquement sur réservation une semaine à l'avance**  
**[www.lem.lu/atelier-des-gourmets](http://www.lem.lu/atelier-des-gourmets)**

Designed by Mathias Scholl - Chelsea Studios