



ATELIER DES GOURMETS

Déjeuners

28 et 29 novembre

5 décembre

12 et 13 décembre

19 et 20 décembre

Velouté de potimarron de Marie Goergen
aux graines de courges

*

Saumon écossais de haute mer,
fumé à la ficelle par nos soins*

Gromperekichelchen

Salade d'hiver au vinaigre de pomme tiède

*

Mousse au chocolat poire - caramel
Dentelle de chocolat 70% bio et spéculoos,
caramel beurre salé à la minute

***Le poisson est suspendu à la ficelle pour un fumage beaucoup plus homogène. C'est la méthode traditionnelle.
L'intérêt est que les chairs se resserrent ; cela donne une texture incomparable au produit fini d'après Fred.**

Allergènes : Céréales 1, Œufs et dérivés 3, Poisson et dérivés 4, Lait et dérivés 7,
Fruit à coque 8, Moutarde et dérivés 10, Sulfite et anhydride sulfureux 12, Graines de sésame et dérivés 11

Horaire : 12h30 - 14h00 (Début du repas : 13h00)

Menu : Petite mise en bouche / plat régional et saisonnier/ dessert / café ou thé ou tisane

Lieu : Petite salle à manger (cuisine pédagogique)

Prix : Adultes 25 € / élèves 15 € - Paiement en espèces - Ouvert à tous publics

Uniquement sur réservation au plus tard une semaine à l'avance

Clause annulation : En cas d'empêchement, nous vous prions de nous prévenir
au plus tard 48 heures à l'avance à l'adresse email atelierdesgourmets@lem.lu.

Autrement nous serons dans l'obligation de facturer les menus.