



# ATELIER DES GOURMETS

## Déjeuners

21 et 22 mai 2024  
18 et 19 juin 2024  
25 juin 2024  
2 et 3 juillet 2024

### Croustillant aux légumes

\*

**Double Entrecôte de bœuf de Galloway rôtie,**  
beurre d'estragon, sauce poivre,  
gratin dauphinois, légumes du moment

\*

### Sorbet citron vert - Churros

Allergènes : 1 farine, 3 œuf, 5 arachides et dérivés, 6 soja et dérivés, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 graines de sésame et dérivés, 12 sulfites

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 le lactose), les fruits à coque, le céleri, la moutarde, les graines de sésame, le sulfite, le lupin, les crustacés, les mollusques

**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.

Designed by Chelsea Studios