

# ATELIER DES GOURMETS

## Dîner de printemps

27 mars 2025

### Apéritif

*Velouté de légumes\* - Feuilleté au fromage*

---

**Mousse de roquette et de mozzarella**  
*aux tomates confites\*, tuile de parmesan*

---

**Ravioles\*\* d'épinard et ricotta**  
*Coulis de tomates\*\*\* crémé à l'huile de basilic\*\*\**

---

**Filet de bœuf « Galloway » \*\*\*\* aux morilles au vin jaune**  
*Jardinière de légumes du moment \*, « Gromperekichelcher » \**

---

**Crêpe croustillante aux fruits frais\*\*\*\*\***  
*Crème glacée à la framboise minute*

### Fournisseurs :

- \* « Am Gaertchen » Diekirch, « Geméiswierk » Marie Goergen
- \*\* « A Scheiwesch » de Moutfort, « Natter » Lycée Ermesinde
- \*\*\* « Kass Haff » Rollingen, \*\*\*\*\* « Provençale » de Leudelange

**Allergènes : 1 farine, 3 œufs, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 céleri, 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.

### Salle du Restaurant Mélusine

Accueil à partir de 18h00 - Début du dîner: 18h30 Fermeture : 21h30

**Prix du menu : 80€ - Uniquement sur réservation au plus tard une semaine à l'avance sur [www.lem.lu/atelier-des-gourmets](http://www.lem.lu/atelier-des-gourmets)**

*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](mailto:atelierdesgourmets@lem.lu). Autrement nous serons dans l'obligation de facturer les menus.*

Designed by Chelsea Studios

