

# ATELIER DES GOURMETS

## Dîner de chasse 23 novembre 2023

Velouté de cèpes du pays  
Toast au magret de canard fumé aux lentilles vertes

\*

Terrine de sanglier aux trompettes de la mort  
Compote de fruits secs

\*

Raviolis de braisé de chevreuil  
Jus de champignons de chez Diederich

\*

Médallions de biche de la forêt de Cruchten  
Sauce poivrade - Flan de céleri - Chou farci  
Pomme aux airelles - Pommes de terre Suzette

\*

Forêt noire

Allergènes : 1 farine, 3 œuf, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 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 : 65€

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.

