

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

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.

