

ATELIER DES GOURMETS

Dîner de printemps 25 AVRIL 2024

Apéritif

*

Velouté à l'ail des ours de nos forêts

*

Terrine de légumes printanière,
émulsion de pommes de terre fumées

*

Filet de sandre rôti sur sa peau,
épeautre rouge de A Schéiwesch au beurre de citron

*

Tranche de bovin « Galloway » rôti à basse température,
Jus nature, crème double à l'estragon
Courgette farcie aux légumes de Marie
Pomme de terre fondante

*

Nougat glacé au miel de l'entreprise Natter
au coulis de fruits rouges

Allergènes : 1 farine, 3 œuf, 4 poissons et dérivés, 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 : 75€

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.

