

ATELIER DES GOURMETS

DÎNER DE PRINTEMPS

Menu italien - Jeudi 27 avril 2023

Mousse de Burrata, tomates confites,
crumble aux herbes

*

Risotto à la milanaise, scampis rôtis,
tuile de parmesan

*

Dos de cabillaud piqué à l'anchois,
caponata sicilienne, fazzoletti,
huile de basilic

*

Tagliata de filet de bœuf Galloway,
pommes de terre rôties au romarin,
roquette, copeaux de parmesan

*

Coque de meringue à la crème de citron,
fruits frais, chantilly

ALLERGÈNES : CÉRÉALES 1, CRUSTACÉS 2, ŒUFS ET DÉRIVÉS 3, POISSONS ET DÉRIVÉS 4,
LAIT ET DÉRIVÉS 7, FRUITS À COQUE 8, CÉLERI ET DÉRIVÉS 9, SULFITE ET ANHYDRIDE SULFUREUX 12



Designed by
Chelsea Studios

Salle du Restaurant Mélusine

Accueil à partir de 18h00

Début du dîner : 18h30 - Fermeture : 21h30

Prix du menu : 60€ - 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.