

# ATELIER DES GOURMETS

## DÎNER DE CHASSE

Jeudi 2 février 2023

Friand de gibier à la sauce Cumberland

\*

Parfait de canard - Gelée au caramel de porto

Macaron aux airelles

\*

Émulsion de champignons des bois et son croûton

\*

Gigue de chevreuil braisée sept heures aux épices  
et miel du Lycée Ermesinde - Endives au beurre d'orange

Légumes d'hiver - Croquettes

\*

Caviar de chocolat aux fruits rouges du LEM

Glace à la fleur de lait

Allergènes : 1 farine, 12 sulfite, 9 céleri, 3 œuf,  
10 moutarde, 1 farine, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coque

### 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](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