



ATELIER DES GOURMETS



Dîner de chasse

4 DECEMBRE 2025

Toast au jambon de sanglier*

Raviole de chevreuil* au jus de potiron***

Infusion de champignons

1, 3, 5, 7, 9, 10, 12

Carpaccio de cerf mi-cuit, mayonnaise fumée

Croquette aux champignons des bois en robe de kadaïf

1, 3, 5, 7

Tourte en croûte feuilletée de gibier*

Sauce grand veneur, mariné rouge***

1, 3, 5, 7, 10, 12

Suprême de faisan farci de sa cuisse braisée aux trompettes de la mort

Fricassé de champignons des bois

Tagliatelle à la crème de parmesan

Endives au caramel***

Pomme farcie aux coings ***

Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier

sous vos yeux à table

Fournisseurs :

*Chasseur Campana forêt de Cruchten

**André Zewen de Fouhren

*** Am Gaertchen Diekirch

Allergènes : 1 farine, 3 œufs, 5 arachides, 7 lait, 9 cèleri, 10 moutarde, 12 sulfites



Salle du Restaurant Mélusine

Accueil à partir de 18h00

Début du dîner: 18h30

Fermeture : 21h30

Designed by Chelsea Studios