

ATELIER DES GOURMETS

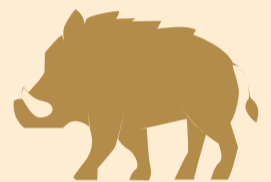
Dîner de chasse

21 NOVEMBRE 2024

Apéritif : Soupe de chevreuil¹

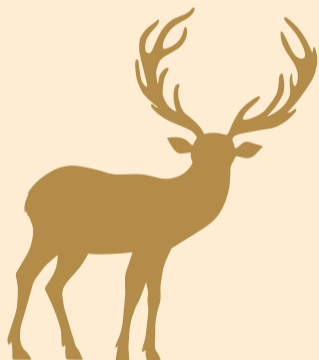
Sanglier de la tête au pied

*gelée, hure¹, terrine aux trompettes de la mort
jambon séché¹ et légèrement fumé par nos soins
petite salade² à l'huile de noix²
mille-feuille de pommes et poires³*



Poêlée de champignons des bois de nos forêts

*espuma de cèpes, raviole croustillante
de canard sauvage de Cruchten¹*



Dos de chevreuil rôti de Cruchten¹

*laqué au jus de baies de genièvre,
choux braisé³ à la crème épaisse,
légumes racines³, pommes dauphine³*

Coulant au chocolat 70% bio

Fournisseurs : ¹Chasseur Campana forêt de Cruchten, ²André Zewen de Fuhren, ³ Am Gaertchen Diekirch

Allergènes : 1 farine, 3 œufs, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 cèleri, 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 : 80€ - 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

