

ATELIER DES GOURMETS

DÉJEUNERS

3 et 10 mai, 23 et 24 mai, 20 juin 2023

Œuf mimosa en gelée, mayonnaise, laitue

*

Croustade de poulet bio aux légumes printaniers

Frites maison

*

Sablés aux fruits frais

Céréales 1, Œufs et dérivés 3, Arachides et dérivés 5, Soja 6, Lait et dérivés 7, fruit à coque 8,
Céleri et dérivés 9, Moutardes et dérivés 10, Sulfite et anhydride sulfureux 12

L'œuf ou la poule... ?

Il était une fois, dans un pays lointain, une vieille sage nommée Athéna. Elle était connue dans tout le royaume pour son savoir et sa sagesse, et les gens lui demandaient souvent conseil sur des questions de grande importance. Un jour, un jeune fermier vint voir Athéna pour lui poser une question qui le préoccupait depuis " Ô sage Athéna, dit-il, je songe depuis un temps à une question à laquelle personne ne semble avoir de réponse. Qu'est-ce qui est arrivé en premier, la poule ou l'œuf ?" Athéna sourit et dit : "Ah, mon cher fermier, c'est une question qui en a intrigué plus d'un au fil des ans. Mais la réponse est simple, car c'est à la fois l'un et l'autre et aucun des deux." Le fermier la regarda avec confusion. "Je ne comprends pas", répondit-il. Athéna lui expliqua : "La poule et l'œuf font partie d'un cycle, un cercle de vie sans fin. Chacun dépend de l'autre pour exister. L'œuf est pondu par la poule, et de cet œuf naît une nouvelle poule. Et cette poule continuera à pondre d'autres œufs, et ainsi le cycle continue". Le fermier acquiesça lentement, commençant à comprendre. "Alors, il n'y a pas de réponse claire ? demanda-t-il. Athéna secoua la tête. "Non, mon cher fermier, il n'y en a pas. Dans l'ordre des choses, peu importe lequel des deux est apparu en premier. Ce qui compte, c'est qu'ils existent tous les deux et qu'ils font partie du cycle de la vie." Le fermier quitta la demeure d'Athéna en se sentant plus sage et plus en paix. Il se rendit compte que certaines questions de la vie n'ont pas de réponses claires et que, parfois, il vaut mieux accepter les choses telles qu'elles sont et apprécier la beauté et la complexité du monde qui nous entoure. Source : Le Nouvel Obs.

Horaire : 12h30 - 14h00 - Début du repas : 13h00

Menu : petite mise en bouche / plat régional et saisonnier/ dessert / café ou thé ou tisane - Lieu : Petite salle à manger (cuisine pédagogique)

Prix : Adultes 23 € / élèves 15 € - Paiement en espèces

Uniquement sur réservation au plus tard une semaine à l'avance

Ouvert à tous publics



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