



RESTAURANT DES GOURMETS

25 et 26 janvier, 1 et 2 février, 8 et 9 février 2022

Consommé de bœuf lié au Jerez et sarrasin

Kniddelen aux légumes de saison et lardons
(servi en cocotte)

**Feuilleté aux pommes et poires rôties,
crème d'amandes, glace praliné minutes**

Petite salle à manger (cuisine pédagogique) / Horaire : 12h30-14h00 / Début du repas : 13h00

Allergènes : sulfite, céleri, œuf, céréales, lait, noisettes, amandes
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.

Uniquement sur réservation une semaine à l'avance
www.lem.lu/atelier-des-gourmets

Designed by Mathias Scholl - Chelsea Studios