



RESTAURANT DES GOURMETS

1 et 2 mars - 9 mars - 15 et 16 mars 2022

Goujonnettes de carpes frits, sauce rémoulade

**

Filet de carpe rôti fumé minute

**P.d.t. écrasées à la choucroute, julienne de poireaux croustillants,
chips de lard, jus de Riesling crémé aux petits légumes**

Soufflé chaud de pamplemousse rose dans sa peau

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