



# RESTAURANT DES GOURMETS

22 & 23 mars 29 & 30 mars 19 & 20 avril 2022

**Crêpe croustillante aux légumes  
Vinaigrette balsamique**

\*

**Potée de légumes de saison et féta tiède aux herbes**

\*

**Dentelle de chocolat-caramel**

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

Allergènes : Céréales 1 , Œufs et dérivés 3 , Lait et dérivés 7, Fruits à coque 9, Céleri et dérivés 9, Sulfite et anhydride sulfureux 12

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.

**Prix par personne : adultes 20 € / élèves 12 €**

**Uniquement sur réservation une semaine à l'avance  
[www.lem.lu/atelier-des-gourmets](http://www.lem.lu/atelier-des-gourmets)**

Designed by Mathias Scholl - Chelsea Studios