



RESTAURANT DES GOURMETS

14 juin 2022

22 juin 2022

28 et 29 juin 2022

Houmous et « bazlama » pain turque

*

Agneau confit au sumac

Légumes couscous

Boulgour aux fruits secs et moelleux

*

Glace minute à la fleur d'oranger

Cigare à la crème de pistache rôti au miel

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 8, Céleri et dérivés 9, Moutarde et dérivés 10,
Graines de sésame et dérivés 11, 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

Designed by Lou Sergonne - Chelsea Studios