



LUXEMBOURG

- MENU -

26 NOVEMBRE 2021

ENTRÉE :

CARPACCIO DE BŒUF IRLANDAIS DRY AGED, PISTOU PISTACHE,
MIMOLETTE EXTRA-VIEILLE, RADIS ROUGE ET POUSSÉS DE MOUTARDE

OU

VELOUTÉ DE POTIRON, YAOURT, RÉGLISSE ET CROÛTONS

PLAT :

FILET DE BAR BIO, LÉGUMES DE SAISON, SABAYON
DE TOMATE ET CITRON VERT

OU

RISOTTO À LA TRUFFE NOIRE, FONDUTA ET CIBOULETTE

DESSERT :

TARTE CITRON DU COIFFEUR

OU

MOUSSE FRAMBOISE (CŒUR DE FRAMBOISE FRAÎCHE,
COULIS FRAMBOISE) ET BISCUIT CACAO,
CRUMBLE CACAO ET CHANTILLY

OU

PROFITEROLE MAISON, GLACE VANILLE, CAMEL
ET SAUCE CHOCOLAT

BOISSONS :

UNE COUPE DE CHAMPAGNE OFFERTE
1 VERRE DE VIN DU SOMMELIER
1 EAU PLATE OU GAZEUSE

