

# ATELIER DES GOURMETS

## Dîner de Printemps 28 avril 2022

Apéro à l'aspérule odorante sans alcool

\*

Velouté à l'ail de l'ours

\*

Mille-feuille de légumes comme en Provence

Vinaigrette au caviar de balsamique

Roquette, gressin au sarrasin et romarin

\*

Truite saumonée en mousseline de poireaux,  
croûte feuilletée, émulsion béarnaise de crustacés

\*

Suprême de poulet fermier bio farci aux morilles,

Légumes du moment

Gratin dauphinois

\*

Pommes vanille – framboise

Salle du Restaurant Mélusine

Accueil à partir de 18h30 - Début du dîner : 19h00 - Fermeture : 21h30

Prix du menu : 50€ - Uniquement sur réservation au plus tard une semaine à l'avance sur  
[www.lem.lu/atelier-des-gourmets](http://www.lem.lu/atelier-des-gourmets)

Allergènes : Céréales 1, Crustacés 2,  
Œufs et dérivés 3, Lait et dérivés 7,  
Fruits à coque 8, Céleri et dérivés 9, Sésame 11,  
Sulfite et anhydride sulfureux 12

Designed by  
Chelsea Studios

