

Vendredi 8 juin 2018

Dîner sur L'Herbe



De la cueillette à l'assiette...

Laissez-vous promener par les Chefs
Stéphane & Patrice
à travers la nature luxembourgeoise
5 plats vs 5 vins



MENU

(accueil à 19h30)

Crème de champignon virtuelle
Egopode, céleri & thon fumé

B de Brégançon, Blanc 2017

Oxalys, câpres de sureau,
hamachi fumé & concombre
Gel de citron de Menton & bourrache

La réserve, Blanc 2017

Orties, aubergine, fleurs comestibles
*Asperges, crumble de cacao
& tempura de consoude*

La réserve Rosé 2017

Veau, alliaire, cresson,
carottes fanes & pesto

Hermann Sabran, 2014

Fleur de sureau,
cylindre croustillant de fraises
Confit de fraises, sorbet & espuma

Isaure, Rosé 2017

69 € / pers.
(Mets et vins compris)