



Fête Nationale

MERCREDI JEUDI
22 & 23
JUIN 2022

Mercredi 22 juin

à partir de 19h00

Menu

« VIVE, VIVE, VIVE ! »

Gougères & feuilletés



Assiette gourmande, comme avant....

Saumon en Bellevue, truite fumée,
bouquet de crevettes,
jambon séché de la maison Steffen,
mousse de foie gras, mesclun, cornichons,
citron & mayonnaise



Jambon à l'os maison

Gromperekichelcher & sa compote de pommes,
salade de carottes et concombre à la crème,
(servi à table à discrétion)



Desserts à partager

Mousse au chocolat Grand Cru Le Royal 72%,
île flottante & sa crème anglaise vanillée,
madeleine du chef

59 € / pers.

(hors boissons)

Jeudi 23 juin
à partir de 12 h 30

Brunch de la Fête Nationale

Mise à l'honneur de produits Luxembourgeois

COUPE DE CRÉMANT

BUFFET DE HORS D'OEUVRE

- Huîtres de Noirmoutier, n°3 • bulots • crevettes roses
- charcuterie traditionnelle • pâté au riesling
 - pâté de campagne • terrines de Claudine
 - œuf mayonnaise • tomate au thon
 - saumon gravelax ou fumé • saumon en Bellevue
 - wraps de bœuf • Mettwurst luxembourgeoise
 - hareng à la crème • jambon Lisento 12 mois sur griffe
 - tartare de poissons • tartare de bœuf
 - mousse de foie gras • verrine de boudin • gaspacho ...
-

BAR À SALADES

Salade Caprese des Jardins de Sandrine

- Mesclun • Feiertagszalat • salade de poulpe • salade César
-

ENTRÉES CHAUDES

SCAMPIS SAUTÉS

flambés à l'élixir de Mondorf

MÉDAILLON DE CORDON BLEU

sauce moutarde de Luxembourg

KNEDDLE

crème, lardons & croûtons

BOUNESCHLUPPE TRADITIONNELLE

BOUCHÉE A LA REINE

PLAT PRINCIPAL

FILET DE TRUITE SAUMONÉE SAUCE RIESLING

pommes de terre persillées

ou

JAMBON A L'OS BRAISÉ

gromperekichelcher, salade de carottes & concombre à la crème,
compote de pommes

SÉLECTION DE FROMAGES LUXEMBOURGEOIS

DÉLICATESSES DES PÂTISSIERS

69 € / Pers.
(hors boissons)

SÉLECTION DE VINS DU TERROIR



	50 cl	75 cl
Pinot Gris de Schengen, Bernard Massard Luxembourg, 2018		45 €
Pinot Gris Felsberg, Caves Desson Wintrange, Luxembourg, 2017		47 €
 Pinot Gris, Domaine Mathis Bastian Wellenstein Fouschette, Luxembourg, 2016		70 €
 Auxerrois, Domaine Gales Luxembourg, 2014		38 €
Gewurztraminer, Domaine Mathis Bastian Côteaux de Wellenstein, Luxembourg, 2016		59 €
Riesling, Domaine Henri Ruppert Wintrange Felsberg, Luxembourg, 2008		52 €
Riesling Paradäis, Château Pauqué Grevenmacher, Luxembourg, 2015		59 €
Pinot Noir, Domaine Mathes Wolmerdange, Luxembourg, 2013		35 €
Riesling vendanges tardives, Domaine Mathes Wolmerdange, Wousselt, Luxembourg, 2010	65 €	

Et encore beaucoup d'autres à découvrir !

 = Domaines et tradition


Le ROYAL
HOTELS & RESORTS - LUXEMBOURG