

Dimanche 9
& lundi 10 avril 2023

Joyeuses Pâques

A
AMELYS
LE ROYAL RESTAURANT

Réservations uniquement sur :
www.amelys.lu

BRUNCH DE PÂQUES

Dimanche 9 avril 2023
à partir de 12h30

BREAKFAST CORNER

BUFFET DE HORS D'ŒUVRES

Pâté en croûte • Assortiment de charcuterie
Terrine de campagne faite maison
Tartare de bœuf coupé au couteau
Jambon cuit à l'ancienne de la Maison Steffen

BANC DE L'ÉCAILLER

ASSORTIMENT DE VERRINES

BAR À SALADE

SHOW COOKING

Selle d'agneau farcie aux fruits secs
Pesto à l'ail des ours

Œuf surprise

Cancoillotte & œufs de saumon
Scampis flambés au Nouilly Prat
Bisque de crustacés
Fruits de la passion, chair de crabe

PLAT SERVI À TABLE

Filet d'omble chevalier
Tajine de légumes, bouillon aux épices
ou

Filet plat « Terres Major » de bœuf luxembourgeois
Tian de légumes au romarin, jus réduit à l'ail doux

FROMAGES DES FRÈRES MARCHAND

FARANDOLE DE DESSERTS

95 € / PERS.
(hors boissons)

DÉJEUNER DE PÂQUES

Lundi 10 avril 2023
à partir de 12h00

AMUSE-BOUCHE DU CHEF

TARTARE DE VEAU ALLER-RETOUR

Jeunes radis du printemps, gel de citron rôti
ou

ASPERGES VERTES GRILLÉES

Saumon fumé,
feuilles de frisée fine en vinaigrette yuzu & sauce soja
ou

SALADE DE DAÏKON EN SAUMURE

Pomme fruit, fenouil & basilic thaï, vinaigrette au yuzu
.....

TOURNEDOS DE LOTTE

Cuit au lait de coco & galanga,
concombre, coriandre, riz vénéré & beurre blanc
ou

CÔTES D'AGNEAU SERVIES ROSÉ

Jus réduit au romarin & miel de lavande,
pommes de terre « Hasselback »
ou

CURRY VERT DE LÉGUMES DE SAISON

Nouilles soba & riz basmati
.....

CROUSTILLANT DE CHÈVRE CHAUD

Pesto à l'ail des ours, salade de blé,
pickles d'oignons rouges
.....

NID DE PÂQUES AU CHOCOLAT D'IVOIRE

Confit de rhubarbe aux baies rouges
& gingembre, fraises cifflorette
.....

MIGNARDISES

85 € / PERS.
(hors boissons)

 Végan