



AMELYS

LE ROYAL RESTAURANT

*Fête Nationale*

LUNDI

22

JUIN

**Lundi 22 juin**

à partir de 19h00

**Une immersion gastronomique  
au coeur du terroir  
luxembourgeois réinterprété.**



### **Déclinaison de la Moselle & de l'Our**

Tartare de truite de l'Our fumée à froid,  
mouseline légère au raifort et émulsion  
aux herbes du jardin.

Servis avec une dentelle craquante de  
Gromperekichelcher et un gel de pomme acide.



### **Judd mat Gaardebounen «Basse Température»**

Filet de porc fumé confit pendant 12 heures,  
laqué d'un jus corsé au miel de pays.

Accompagné d'une fine purée de fèves maraîchères  
à la sarriette, de fèves croquantes  
et d'une écume de lard fumé.



### **Soufflé Glacé aux Saveurs locales**

Soufflé glacé léger à l'eau-de-vie de quetsche,  
coeur coulant de prunes rôties au romarin.

Accompagné d'un granité rafraîchissant  
au Crémant de Luxembourg Brut  
et d'une tuile sablée à la cannelle.

**70 € / pers.**  
( hors boissons )