



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)