

Buffet

♡ St Valentin ♡

Amuse bouche du chef Jérôme

Entrée

Sélection de Charcuteries Fines

Jambon cru et cuit de marque nationale,
pâté Richelieu au caractère rustique,
pâté au Riesling délicatement aromatisé,
et terrine végétale aux légumes du jardin

Délices de la Mer

Assortiment de poissons fumés,
accompagné de saumon gravlax mariné à la betterave,
pour une touche colorée et raffinée

Salades Gourmandes

Salade de carottes râpées aux agrumes et gingembre
Céleri rémoulade au goût frais et croquant
Salade de concombre au yaourt, subtilement parfumée
Salade de pommes de terre préparée à la Luxembourgeoise

Plat principal

Viandes et Poissons

Rôti de veau sublimé par une sauce miel-gingembre
Filet de dorade en sauce vierge relevée d'un piment des Antilles

Option Végétarienne

Curry de patates douces, pois chiches, et épinards, délicatement épicé

Accompagnements

Pommes de terre rôties, croustillantes et dorées
Riz basmati parfumé à la cardamome et à la cannelle
Jardinière de légumes de saison, colorée et savoureuse

Dessert

Panaché de douceurs sucrées et fruitées

Un éventail gourmand de douceurs pour terminer
sur une note sucrée et romantique,



Prix : 55€ hors boissons