

# SUGGESTIONS

## DÉCEMBRE 2024

### Entrées

- Velouté de châtaignes** 16,80 €  
champignons sautés, émulsion à la vanille (6,14)  
*Chestnut velouté, sautéed mushrooms, vanilla emulsion*
- Chausson aux pommes** 18,80 €  
brie et chutney d'oignons (4,5,6,9,10,14)  
*Apple turnover, brie, and onion chutney*

### Plats

- Civet de marcassin** 28,80 €  
poire pochée, airelles, spaetzle (5,6,9,10,14)  
*Wild boar stew, poached pear, lingonberries and spätzle.*
- Queue de lotte lardée sauce vigneronne** 29,80 €  
pommes de terre sautée (2,5,6,11,14)  
*Bacon-wrapped monkfish tail with red wine sauce, sautéed potatoes*
- Burger festif** 23,80 €  
(steak haché de bœuf, foie gras poêlé, sauce miel cognac, chutney figues oignons et roquette), frites, salade (1,2,5,6,14)  
*Festive burger,*  
(beef patty, seared foie gras, honey-cognac sauce, fig and onion chutney, and arugula), Fries and salad

### Végétarien

- Gratin de gnocchis de patates douces** 19,80 €  
au camembert (5,6,14)  
*Sweet potato gnocchi gratin with Camembert cheese*

### Dessert

- Soufflé glacé aux marrons** (6,10,14) 12,80 €  
*Iced chestnut soufflé*

Nous travaillons avec des produits de la région.



**EcoLabel**  
Luxembourg



**RESERVATIONS & INFORMATIONS:**  
120, rte d'Echternach L-1453 Luxembourg  
+352 43 56 43 - info@parc-hotel.lu



Allergènes - Allergens:

1: Arachides/ Erdnüsse/ Peanut ; 2: Céleri/ Sellerie/ Celery ; 3: Cusacés/ Krustentiere/ Crustaceans  
4: Fruits à coque/ Hülsenfrüchte/ Pulses ; 5: Glute/ Gluten/ Gluten ; 6: Lait, Lactose/ Milch, Laktose/ Milk, Lactose  
7: Lupin/ Lupine/ Lupin ; 8: Mollusques/ Schalentiere/ Shells ; 9: Moutarde/ Senf/ Mustard ; 10: Œufs/ Eier/ Eggs  
11: Poisson/ Fisch/ Fish ; 12: Sésame/ Sesam/ Sesame ; 13: Soja/ Soja/ Soya ; 14: Sulfités/ Sulfide/ Sulfid