



# *Fête Nationale*

S A M E D I    D I M A N C H E

**22 & 23**

**JUIN 2024**



Dîner du samedi 22 juin

Accueil à 19h00

## Menu

« VIVE, VIVE, VIVE ! »

### Luxlait Wäisse Kéis

‘Crème’ Kéis mat frische Kraider, Zwiebelen, Schallotten a Schnéi, Toast breut, Rettich, cornichons a sellerie

### Fromage frais aux herbes fraîches

Oignons, échalotes & ciboulette  
pain toasté, radis, concombre & céleri



### Feierstengszalot

Pickles, schwéier gekachten Ee, frisch Kraider, Meschter vinaigrette

### Salade de viande de bœuf luxembourgeois

Cornichons, œuf dur, herbes fraîches,  
vinaigrette à la moutarde



### Gebraten & gegrillte Ham

Letzebuenger Meschterzeuss, Gromperekichelcher & seng applesauce, gutt ‘frisée’ zalot, julienne a raut beetroot

### Jambon braisé & grillé

Sauce à la moutarde luxembourgeoise,  
Gromperekichelcher & sa compote de pommes,  
salade frisée fine, julienne de betterave rouge



### Karamell ‘crème’

Greuss Mandel Tuile fir ze deelen

### Crème caramel

Grande tuile aux amandes à partager

€ 59 / personne  
( hors boissons )

Dimanche 23 juin

à partir de 12h30

## Brunch de la Fête Nationale

Mise à l'honneur de produits Luxembourgeois

### BUFFET DE HORS D'OEUVRE

- Pâté au Riesling, volaille, ris de veau & gelée au riesling
  - Pâté de campagne fait maison
- Tartare de bœuf • Charcuteries de la maison Steffen
  - Terrine en croûte, canard & cerises
- Royale de foie gras • Mauricette garnie au jambon fumé
- Rouleau de chèvre frais luxembourgeois & saumon fumé
  - Huîtres N° 3 de Noirmoutier
  - Mousse d'avocat & œufs de saumon
  - Saumon fumé, mariné, Bellevue • Luxlait Wäisse Kéi
- Œuf mimosa • Wrap aux légumes grillés • Wrap de bœuf ...

### BAR À SALADES

- Feierstengszalot • Mesclun • Salade campagnarde
- Salade de harengs marinés • Judd mat Gaardebounen
- Wurstsalad mat kase • Salade de museau de la maison Steffen

### ENTRÉES CHAUDES

#### PETITE BOUCHÉE À LA REINE

Suprême de volaille luxembourgeoise, ris de veau,  
champignons en sauce poule crémée

#### LERSEBULLI

Soupe de pois verts

#### KNIDDELEN

Sauce crème & lardons fumés

### PLAT PRINCIPAL

#### FILET DE TRUITE SAUMONÉE

Fondue d'oseille, beurre blanc au Riesling, pommes vapeur  
ou

#### CORDON BLEU DE VEAU

Sauce aux champignons de Paris, frites au blanc de bœuf & mesclun

### SÉLECTION DE FROMAGES DU PAYS

### DÉLICATESSES DES PÂTISSIERS

€ 75 / personne  
( hors boissons )