



Mercredi 14 février 2018, à partir de 19h00

Dîner de la Saint-Valentin



Mise en bouche des amoureux



Tartare de noix de Saint-Jacques et pomme verte, œufs de saumon, lit de roquette, vinaigrette à l'huile de truffe blanche et au citron vert



Filet de dorade royale grillé, étuvée de carottes à la verveine fraîche



Filet mignon de veau au poivre de Sichuan, poêlée de tomates cerises aux herbes, rose de pommes de terre au four



Tiramisu aux fruits de la Passion et aux fraises, cage en chocolat noir



Menu à 32,80 € par personne

Pour accompagner votre menu, nous vous proposons la sélection du Sommelier, 13,00 € par personne :

- avec les 2 entrées : le verre (15 cl.) de Muscat Luxembourgeois Domaine « Cep d'Or »
- pour le plat, le verre (12 cl.) de Bordeaux rouge « Baron de Vassal »
- sur le dessert, le verre (12 cl.) de Côtes de Gascogne blanc doux « Soleil d'Octobre »

Tous nos prix sont nets, taxes et service inclus.



Cottage Luxembourg Logis Restaurateur Hôteleur

10, rue Auguste Liesch • L-3474 Dudelange • Grand-Duché du Luxembourg

Tél. (00352) 52 05 91 • Fax (00352) 52 05 76

contact@cottage Luxembourg.com - www.famille-mengin.com

BDPX Sàrl Capital de 12394,68 € • R.C.S. Luxembourg B30853 • TVA 1989 2403 182
Tva Intracommunautaire : LU 142 03 883 - Autorisation Gouvernementale : 61628/D commerçante

