

# LUNCH *Gourmand*

Stationnement gratuit au Parking de l'Acierie à 5mn ou les places de stationnement direction l'hôpital de Dudelange à 6mn ou nos places de stationnement devant le restaurant

Service voiturier - placier disponible tous les soirs et le dimanche au déjeuner.

***Au déjeuner du Mercredi 18 février au Samedi 21 février 2026***

*Entrée + Plat principal au choix :*

**32.00€**

*Plat principal :*

**23.00€**

*Fromage ou Dessert :*

**9.00€**

## ENTRÉES

***Velouté Parmentier - Poireaux croustillants, croûtons de pain***

Suggestion vin blanc "Viognier Clairette" Pierre Amadiou - Vallée du Rhône - 9.00€



***Ou***

***Tataki de maquereaux aux graines de sésames - Gaspacho de pommes vertes et céleri rave, spaghetti de radis blanc***

Suggestion vin blanc - "Amida" Corte Adami - Vénétie, Italie - 9.90€

## PLATS PRINCIPAUX

***Saumon "Label Rouge" à la plancha - Purée de carotte et pomme de terre***

***Fenouil rôti, sauce aux coquillages***

Suggestion vin blanc "Petit Chablis" Louis Moreau - Bourgogne, France - 11.20€

***Ou***

***Blanquette de veau Loxalis - Mousseline de pomme de terre***

***Fricassée de carottes jaunes***

Suggestion vin blanc "Pinot Gris" Mathis Bastian - Luxembourg - 9.90€

***Ou***

***Tagliata de butternut au gingembre- Noisettes torréfiées, fondue de Fontina***

Suggestion vin blanc "Gigondas" - Pierre Amadiou - 12.00€



## GOURMANDISES PERMISES

***Assortiment de fromages - De la fromagerie "La Kissel" à Kanfen***

Suggestion vin rouge "Château Noaillac" Famille Pagès - Médoc, France - 10.20€

***Ou***

***Gâteau moelleux aux pommes - Glace vanille***

Suggestion vin moelleux "Folie de roi" Pacherenc du Vic-Bilh Sud ouest, France - 9.40€