

LUNCH *Gourmand*

Stationnement gratuit au Parking de l'Acérie 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 4 février au Samedi 7 février 2026

Entrée + Plat principal au choix :

32.00€

Plat principal :

23.00€

Fromage ou Dessert :

9.00€

ENTRÉES

Velouté de potiron - Graines de courges toastées, croûtons au beurre salé

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



Ou

Saumon cru Label Rouge mariné aux agrumes - Émincé de fenouil aux aromates, Tuile de quinoa

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

PLATS PRINCIPAUX

Daurade rose à la plancha - Mousseline de pomme de terre au beurre demi sel pointes de brocoli et bisque de crustacé

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

Ou

Suprême de volaille farci aux châtaignes - Gratin de pomme de terre Pointes de brocoli et sauce au Marsala

Suggestion vin rouge "Primitivo" Malmorelle Salento - Toscane, Italie - 10.90€

Ou

Orecchiette au "Cime di Rapa" - Burrata fumée, roquette au vinaigre balsamique

Suggestion vin blanc "La Pettegola" Banfi - Toscane, Italie - 9.90€



GOURMANDISES PERMISES

Le Comté - Condiments de saison de la fromagerie "La Kissel" à Kanfen

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

Ou

Financier aux pistaches - Son crémeux et gel de mandarine

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