

Menu de la Semaine du 14 octobre au 20 novembre 2022

Lundi

Terrine de Campagne et ses petites Crudités Maison
Tendre Pièce de Bœuf à la Sauce bordelaise
Pommes Vapeur, petits Légumes
Mousse au Chocolat noir

Mardi

Velouté Dubarry (Chou-Fleur) aux petits Lardons
Emincé de Volaille à la Crème Champignons
Riz, Duo de Carottes
Tarte aux Pommes et sa Pointe de Chantilly

Mercredi

Tatin de Champignons et son Bouquet de Salade
Gnocchi à la Sauce Carbonara
Bataille de Roquette, Parmesan
Crème légère pâtissière aux Brisures de Framboises

Jeudi

Crème de Cresson en Cappuccino
Poitrine de Veau farcie
Pommes sautées, Courgettes poêlées
Tarte aux Quetsches revisitée

Vendredi

Tomate farcie aux Crevettes à la Sauce Cocktail à la fine Champagne
Aiguillettes de Colin d'Alaska panées aux Céréales
Risotto crémeux, Epinards à la Crème
Tarte au Citron meringuée sur Lit de Crème anglaise

Samedi

Velouté d'Asperges au Sot-l'y-Laisse de Volaille
Tartiflette au Reblochon
Méli Mélo de Salade
Tarte au Flan pâtissier

Dimanche

Assiette de Crudités Maison
Trippes à la Tomate
Pommes Vapeur, petits Légumes
Crème brûlée parfumée à la Vanille Bourbon

Tous les jours, en alternative au plat principal, nous vous proposons la Bouchée à la Reine.

Prix du Menu : 13 €

Réservation 24h à l'avance : 26 37 08 37 ou info@de-spackelter.lu