

MENU A EMPORTER DISPONIBLE LE 24 ET LE 31 DÉCEMBRE

NOS ENTRÉES

FOIE GRAS

Belle tranche de foie gras de canard, petite brioche de notre pâtissière et coulis de myrtilles au thym citron **18€**

SAUMON FUME

Notre saumon fumé par nos soins, crème acidulée aux herbes et petit pain brioché **16€**

SAINT-JACQUES

La belle Noix de Saint Jacques de Dieppe aux crevettes grises et poireaux gratinée au four **22€**

DEMI-HOMARD FROID

Un demi-homard froid, mayonnaise citronnée, macédoine de petits légumes **38€**

BLOC FOIE GRAS DE CANARD 250G

Notre terrine de foie gras de canard (3-4 personnes) **34€**

BLOC FOIE GRAS DE CANARD 500G

Notre terrine de foie gras de canard (6-8 personnes) **68€**

NOS PLATS

VOLAILLE DE BRESSE 2PERS.

Belle volaille de Bresse farcie, sauce aux morilles et fine purée de pommes de terre **72€**

VOLAILLE DE BRESSE 4PERS.

Belle volaille de Bresse farcie, sauce aux morilles et fine purée de pommes de terre **144€**

BOEUF WELLINGTON 2PERS.

Filet de boeuf Simmental façon Wellington, fine purée aux truffes et sauce bordelaise **68€**

BOEUF WELLINGTON 4PERS.

Filet de boeuf Simmental façon Wellington, fine purée aux truffes et sauce bordelaise **136€**

TURBOT 1PERS.

Le filet de turbot, petits légumes d'hiver, purée de potimarron et sauce Champagnes et morilles **38€**

VEGETARIEN 1PERS.

Comme un Wellington de Porto Bello aux épinards, légumes d'hiver et sauce aux champignons **24€**

Les commandes pour le 24 décembre sont à passer jusqu'au 17 décembre inclus et à retirer le 24 entre 11h00 - 16h00

Les commandes pour le 31 décembre sont à passer jusqu'au 27 décembre inclus et à retirer le 31 entre 11h00 - 16h00

NOS PLATS SONT PRÉ-PRÉPARÉS ET À RÉCHAUFFER À LA MAISON

LES COMMANDES SE FONT UNIQUEMENT PAR MAIL INFO@HDG.LU