

MENU A EMPORTER LE 24 DÉCEMBRE

NOS ENTRÉES

FOIE GRAS

Belle tranche de foie gras de canard, petite brioche de notre pâtissière et coulis de myrtilles au thym citron **22€ (Selon arrivage)**

SAUMON FUME

Notre saumon fumé par nos soins, crème acidulée aux herbes et petit pain brioché **20€**

SAINT-JACQUES

La belle Noix de Saint Jacques de Dieppe aux crevettes grises et poireaux gratinée au four **24€**

DEMI-HOMARD FROID

Un demi-homard froid, mayonnaise citronnée, macédoine de petits légumes **42€**

BLOC FOIE GRAS DE CANARD 250G

Notre terrine de foie gras de canard (3-4 personnes) **42€**

BLOC FOIE GRAS DE CANARD 500G

Notre terrine de foie gras de canard (6-8 personnes) **84€**

NOS PLATS

POULARDE DE BRESSE 2PERS.

Belle poularde de Bresse farcie, sauce aux morilles et fine purée de pommes de terre **84€**

POULARDE DE BRESSE 4PERS.

Belle poularde de Bresse farcie, sauce aux morilles et fine purée de pommes de terre **168€**

BOEUF WELLINGTON 2PERS.

Filet de boeuf Simmental façon Wellington, fine purée aux truffes et sauce bordelaise **74€**

BOEUF WELLINGTON 4PERS.

Filet de boeuf Simmental façon Wellington, fine purée aux truffes et sauce bordelaise **148€**

TURBOT 1PERS.

Le filet de turbot, petits légumes d'hiver, purée de potimarron et sauce Champagne et morilles **42€**

VEGETARIEN 1PERS.

Comme un Wellington de Porto Bello aux épinards, légumes d'hiver et sauce aux champignons **26€**

DESSERT

La traditionnelle bûche moka **28€ pour 2 pers**

Notre bûche contemporaine, coco et fruits exotiques **28€ pour 2 pers**

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

Nos plats sont pré-préparés et à réchauffer à la maison

Les commandes se font uniquement par mail info@hdg.lu