

PLATS A EMPORTER LE 24 DÉCEMBRE

NOS ENTRÉES

SAUMON FUME

Notre saumon fumé par nos soins, crème acidulée aux herbes et petit pain brioché **24€**

SAINT-JACQUES

La belle Noix de Saint Jacques de Dieppe aux crevettes grises et poireaux au four **26€**

DEMI-HOMARD FROID

Un demi-homard froid, mayonnaise citronnée, macédoine de petits légumes **44€**

FOIE GRAS

Belle tranche de foie gras de canard, petite brioche de nos pâtisseries et coulis de myrtilles au thym citron **24€**

BLOC FOIE GRAS DE CANARD 250G

Notre terrine de foie gras de canard (3-4 personnes) **44€**

BLOC FOIE GRAS DE CANARD 500G

Notre terrine de foie gras de canard (6-8 personnes) **88€**

NOS PLATS

POULARDE DE BRESSE 2PERS.

Belle poularde de Bresse farcie, sauce aux morilles et fine purée de pommes de terre **88€**

POULARDE DE BRESSE 4PERS.

Belle poularde de Bresse farcie, sauce aux morilles et fine purée de pommes de terre **176€**

BOEUF WELLINGTON 2PERS.

Filet de boeuf Simmental façon Wellington, fine purée aux truffes et sauce bordelaise **78€**

BOEUF WELLINGTON 4PERS.

Filet de boeuf Simmental façon Wellington, fine purée aux truffes et sauce bordelaise **156€**

TURBOT 1PERS.

Le filet de turbot, petits légumes d'hiver, purée de potimarron et sauce Champagne et morilles **48€**

VEGETARIEN 1PERS.

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

DESSERT

La traditionnelle bûche chocolat/ praliné noix de pécan **28€ pour 2 pers**

Notre bûche contemporaine, mandarine/ confit de kumquat **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 via notre site www.hdg.lu ou par mail info@hdg.lu