

Pâques 2019

Les mises en bouches



Les gourmandises printanières

Gigollette de caille tiède, lustrée au Balsamique, céleri confit au cidre

Espuma de foie gras sur compotée de rhubarbe

Praline de chèvre au miel et pistaches sur coulis fraise



St. Jacques & médaillon de lotte sur asperges blanches

coulis carotte parfumé & Hollandaise



Sorbet framboise-mirabelle arrosé à la Mirabelle



Contrefilet de bœuf ANGUS

jus vin rouge relevé aux herbes

écrasée de p.d.t. à l'ail d'ours & enroulée de courgettes grillées



Fraises gratinées au sabayon citron, glace vanille Bourbon

Dacquoise praliné & chocolat noir

80€

En cas d'allergie ou inconvenance envers un produit, veuillez nous contacter à l'avance.



STEINMETZ

Menu enfant

Consommé Royale



Escalope de veau viennoise, frites et légumes



Glace vanille & fraises marinées

3-8 ans : 19€ 9-13 ans : 26€

Menu végétarien

Croustillant tiède à la ricotta et compotée de rhubarbe
praline de chèvre au miel et pistaches sur coulis fraise



Asperges blanches, coulis carotte parfumé & Hollandaise



Sorbet framboise-mirabelle arrosé à la Mirabelle



Cèpes sautées, émulsion Parmesan relevée aux herbes
écrasée de p.d.t. à l'ail d'ours & enroulée de courgettes grillées



Fraises gratinées au sabayon citron, glace vanille Bourbon
Dacquoise praliné & chocolat noir

68€



STEINMETZ

Restaurant & service Traiteur

Ma commande :

Nom : _____

Adresse : _____

Tél : _____

menu de **Pâques** : _____ X nombre total : _____ pers.

menu végétarien : _____ X

menu enfant : _____ X

demande spéciale _____

allergie : _____

intolérance : _____

date

signature

Restaurant Steinmetz sarl
1, Kuelegruecht
L-6231 Bech

www.steinmetz.lu
info@steinmetz.lu
Tel: 79 01 06 / 621 50 40 61
Fax: 79 91 51