

SUGGESTIONS AVRIL 2026

ENTRÉES

Velouté d'asperges au lait de coco et curry doux
Asparagus velouté with coconut milk and mild curry

5-6

14,80€

Duo d'asperges, sauce gribiche
Asparagus duo with gribiche sauce

6-9-10-14

22,80€

PLATS

Jambon cru « Marque Nationale »
asperges blanches, vinaigrette aux œufs
"Marque Nationale" dry-cured ham,
white asparagus and egg vinaigrette

6-9-10-14

27,80€

Dos de cabillaud en croûte de noisette
purée de petits pois, asperges vertes rôties, riz pilaf
Cod loin in a hazelnut crust,
pea purée, roasted green asparagus and pilaf rice

4-5-6

32,80€

Burger printanier, frites et salade
(escalope de saumon, asperges sauvages, gruyère,
crème fraîche à la moutarde douce, cornichon et aneth)

Spring burger, fries and salad
(salmon escalope, wild asparagus, Gruyère cheese,
mild mustard cream, gherkin and dill)

4-5-6-9-10-11-12-14

24,80€

VÉGÉTARIEN

Wok de quinoa aux asperges,
tofu fumé et cacahuètes

Quinoa wok with asparagus, smoked tofu and peanuts

1-5-6-12-13-14

23,80€

DESSERT

Sabayon de fraises au crémant luxembourgeois
et madeleine maison
Strawberry sabayon with Luxembourg Crémant,
and homemade madeleine

5-6-10-14

13,80€

RESERVATION & INFORMATION

+352 435643 - info@parc-hotel.lu

Allergènes-Allergens:

1. Arachides/peanuts 2. Célééri/Celery 3. Crustacés/Crustaceans
4. Fruits à coque/Pulses 5. Gluten 6. Lait, Lactose/Milk/Lactose 7. Lupin 8. Mollusques/Shellfish
9. Moutarde/Mustard 10. Oeufs/Eggs 11. Poisson/Fish 12. Sesame 13. Soja/Soya 14. Sulfites/Sulfid

