

SUGGESTIONS DÉCEMBRE 2025

ENTRÉES

Velouté de potimarron, émulsion aux champignons

Pumpkin velouté with mushroom foam

6-14

16,80€

Chausson aux pommes, brie et chutney d'oignons

Apple, Brie and onion chutney puff pastry

4-5-6-9-10-14

19,80€

PLATS

Civet de marcassin, poire pochée, aïrelles, spätzle

Wild boar stew, poached pear, cranberries, and spätzle

2-5-6-14

29,80€

*Queue de lotte lardée, sauce vigneronne,
pommes de terre sautées*

*Monkfish wrapped in bacon, "vigneronne" wine sauce,
sautéed potatoes*

2-5-6-11-14

31,80€

Burger festif, frites & salade

*(steak haché de bœuf, foie gras poêlé, sauce miel-cognac,
chutney figues-oignons et roquette)*

Festive burger, fries and salad

*(ground beef steak, pan-seared foie gras, honey-cognac sauce,
fig and onion chutney, rocket salad)*

1-2-5-6-14

24,80€

VÉGÉTARIEN

Gratin de gnocchis de patates douces au camembert

Sweet potato gnocchi gratin with Camembert cheese

5-6-14

22,80€

DESSERT

Soufflé glacé aux marrons

Iced chestnut soufflé

6-10-14

13,80€

RESERVATION & INFORMATIONS

+352 435643 - info@parc-hotel.lu

Allergènes-Allergens:

1. Arachides/peanuts 2. Céléri/Celery 3. Crustacés/Crustaceans

4. Fruits à coque/Pulses 5. Gluten 6. Lait, Lactose/Milk/Lactose 7. Lupin 8. Mollusques/Shells

9. Moutarde/Mustard 10. Oeufs/Eggs 11. Poisson/Fish 12. Sesame 13. Soja/Soya 14. Sulfites/Sulfid