

SUGGESTIONS MAI 2026

ENTRÉES

Velouté d'asperges vertes, chantilly au roquefort
Green asparagus velouté with Roquefort whipped cream

5-6-14-901

15,80€

*Asperges vertes, œufs façon mimosa,
crème de parmesan, brisures de bacon fumé*
*Green asparagus with mimosa-style eggs, Parmesan cream
and smoked bacon crumble*

6-9-10-902

23,80€

PLATS

*Souris d'agneau confite
tatin d'asperges blanches caramélisées,
jus à l'ail des ours*

*Confit lamb shank with caramelized white asparagus tatin
and wild garlic jus*

5-6-10-14-903

39,80€

*Dos d'églefin, vierge d'asperges vertes au citron
et aux câpres, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive*
*Haddock loin with green asparagus sauce vierge with lemon and capers,
crushed olive oil potatoes*

11-904

32,80€

Chicken burger, frites et salade
*(filet de poulet pané, reblochon, oignons roses,
rösti de pommes de terre, laitue, tomates, sauce curry)*

Chicken burger, fries and salad
*(breaded chicken fillet, Reblochon cheese, pink onions,
potato rösti, lettuce, tomato, curry sauce)*

4-5-6-9-10-14-905

24,80€

VÉGÉTARIEN

*Tarte fine aux asperges vertes,
crème au pesto et mozzarella*

Thin tart with green asparagus, pesto cream and mozzarella

5-6-10-14-906

24,80€

DESSERT

Panna cotta à la fraise et à la rhubarbe
Strawberry and rhubarb panna cotta

6-907

13,80€

RESERVATION & INFORMATIONS

+352 435643 - info@parc-hotel.lu

Allergènes-Allergens:

1. Arachides/peanuts 2. Céleri/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

