

# SUGGESTIONS

## MAI 2025

### Entrées

- Crème d'asperges vertes, chantilly au roquefort** 14,80 €  
*Green asparagus cream soup, Roquefort whipped cream. (5,6,14)*
- Asperges vertes, émulsion tiède au lard,** 23,80 €  
parmesan, Toquette, vinaigre balsamique (4,5,6,14)  
*Green asparagus, warm bacon emulsion*  
Parmesan, arugula, balsamic vinegar.

### Plats

- Gratin d'asperges au jambon sauce Mornay** 29,80 €  
*Asparagus gratin with ham, Mornay sauce. (5,6,10,14)*
- Dos d'églefin, asperges blanches rôties,** 31,80 €  
sauce mousseline, purée de pomme de terre. (5,6,11,14)  
*Haddock fillet, roasted white asparagus*  
mousseline sauce, mashed potatoes.
- Chicken Burger,** 22,80 €  
(filet de poulet pané, reblochon, oignons roses, rösti de pommes de terre, laitue, tomates, sauce curry) frites et salade. (4,5,6,9,10,14)  
*Chicken Burger,*  
(breaded chicken fillet, Reblochon cheese, pink onions, potato rösti, lettuce, tomatoes, curry sauce), Fries and salad.

### Végétarien

- Tarte fine aux asperges vertes,** 24,80 €  
et fromage de chèvre. (4,5,6,10,14)  
*Thin tart with green asparagus and goat cheese.*

### Dessert

- Panna cotta à la fraise. (6)** 12,80 €  
*Strawberry Panna Cotta.*

Nous travaillons avec des produits de la région.



**EcoLabel**  
Luxembourg



#### RESERVATIONS & INFORMATIONS:

120, rte d'Echternach L-1453 Luxembourg  
+352 43 56 43 - info@parc-hotel.lu

Allergènes - Allergens:

1: Arachides/ Erdnüsse/ Peanut ; 2: Céleri/ Sellerie/ Celery ; 3: Cystacés/ Krustentiere/ Crustaceans  
4: Fruits à coque/ Hülsenfrüchte/ Pulses ; 5: Glute/ Gluten/ Gluten ; 6: Lait, Lactose/ Milch, Laktose/ Milk, Lactose  
7: Lupin/ Lupine/ Lupin ; 8: Mollusques/ Schalentiere/ Shells ; 9: Moutarde/ Senf/ Mustard ; 10: Œufs/ Eier/ Eggs  
11: Poisson/ Fisch/ Fish ; 12: Sésame/ Sesam/ Sesame ; 13: Soja/ Soja/ Soya ; 14: Sulfités/ Sulfide/ Sulfid

