

MENU DU SAMEDI 4 & DIMANCHE 5 AVRIL

NOS PLATS A EMPORTER 7J / 7J

A RETIRER SUR PLACE DE 17H00 - 19H00

Nos entrées

Velouté de patates douces au parfum de Thaïlande **12,00€**

Terrine de foie gras de canard, petite brioche et confiture en accord **18,00€**

Les asperges blanches fondantes et sauce gribiche **16,00€**

L'avocat aux petites crevettes et sauce cocktail **18,00€**

Nos plats

Le filet de bœuf Simmental, fine purée de pommes de terre, jus aux morilles **26,00€**

Le Parmentier de canard confit et jeune salade **22,00€**

Dos de cabillaud rôti, asperges vertes, fregola sarda à la crème de parmesan et huile de basilic, pignons de pins et olives noires **24,00€**

La carte blanche végétarienne : patates douces et asperges vertes grillés, féta, grenade, coriandre et fromage frais d'harissa verte **18,00€**

Nos desserts

Tartelette au citron meringuée **6,50€**

Le petit pot chocolat framboise **6,50€**

La traditionnelle tarte tatin **8,00€**

Les commandes se font par téléphone au 24 51 49 20 ou par mail info@hdg.lu

Paiement par Digicash 691 74 94 65 ou Carte de crédit (numéro + date d'expiration)

MENU DE PÂQUES

DIMANCHE 12 & LUNDI 13 AVRIL

Entrées

Terrine de foie gras de canard, petite brioche et confiture en accord

Ou

Les asperges blanches fondantes et sauce gribiche

Plats

*Un morceau du gigot d'agneau cuit longuement,
aligot de céleri rave au vieux comté, poireaux confit et jus tranché*

Ou

*Le filet de turbot rôti, minute d'asperges vertes, petites radis,
jeunes carottes et sauce homardine*

Dessert

Notre traditionnelle tarte tatin

Menu de pâques à emporter à 52€/ pers

Commander par mail info@hdg.lu ou

par téléphone 24 51 49 20 avant le vendredi 10 avril

Récupérer votre commande de pâques samedi entre 16h – 19h