

Menu
dégustations
METS et
Vins

50€ le menu
avec sélection
vins

JEUDI 14 NOVEMBRE 19H30

Trio de mises en bouche

Foie gras, mini-feuilleté d'escargots,
soupe catalane (1, 3, 7, 9, 12)



M995 Grand Cru

Champagne Emmanuel Pithois

Médaille de veau façon Rossini,
pomme Macaire et légumes
de saison (3, 7, 12)



Poggio Ai Mori 2017

San Donatino, Italie

Terrine de chevreuil (1, 3, 7, 8, 10, 12)



Pinot Noir 2018

Domaine Py, Languedoc

Dégustation de fromages français (7)



Antoine 2016, Corbières

Domaine Py, Languedoc

Tarte fine de filets de sardines
et de tomates séchées au parfum
de basilic (1, 3, 4, 12)



Schiste 2018, Minervois

Château Coupe Roses, Languedoc

Gratin de fruits rouges à la poudre
de réglisse (1, 3, 12)



La Perle Pourpre 2017

Rivesaltes Grenat

Domaine Piquemal, Languedoc

Infos allergènes

Notre pain contient du gluten.

1. Gluten | 2. Crustacés
3. Oeufs | 4. Poissons
5. Arachides | 6. Soja | 7. Lait



8. Fruits à coque | 9. Céleri
10. Moutarde | 11. Graines
de sésame | 12. Sulfites
13. Lupin | 14. Mollusques

www.brasserielebohey.lu

+352 26 12 23-401 | info@brasserielebohey.lu | 23 Bohey - L-9647 DONCOLS

Ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 22h