

# Menu de Noël

Vendredi **20** (soir),  
samedi **21**,  
dimanche **22**,  
mercredi **25** (midi)  
décembre

**55€ + 17€**  
sélection vins



- Coupe de Crémant Bernard-Massard brut et son trio de mises en bouche  
*Crème de châtaignes, verrine de saumon sauvage, étoile et sa mousse de jambon*  
.....1|2|3|4|7|8|9|12

---

- Soupe de céleri aux Saint-Jacques ..... 1|4|7|9|12 du  
*Les Roches Saintes 2018, Picpoul de Pinet - Les Vignerons des Schistes, Languedoc* ..... 12
- Terrine de foie gras au pain d'épices ..... 1|3|7|8|12  
*Pensée Sauvage 2018, Côtes de Thau - Domaine In Vinhys, Languedoc* ..... 12

---

- Caille farcie, sauce au muscat ..... 1|3|7|9|10|12 du  
*Les Quinquenays 2016, Chinon - N. Paget, Loire* ..... 12
- Papillote de homard et médaillons de lotte au champagne ..... 1|2|4|7|9|12  
*Bourgogne Pinot Noir 2017, Maison Capitain-Gagnerot, Bourg.* ..... 12

---

- L'arbre de Noël (chocolat) ..... 1|3|7|8 du  
*La Perle Pourpre 2017, Rivesaltes Grenat - Dom. Piquemal, Languedoc* ..... 12
- Duo de fromages parfumés ..... 1|7|12  
*Château La Fleur Penin 2015, Saint-Emillion Grand Cru, Bordeaux* ..... 12

## 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](http://www.brasserielebohey.lu)

+352 26 12 23-401 | [info@brasserielebohey.lu](mailto:info@brasserielebohey.lu) | 23 Bohey - L-9647 DONCOLS

Ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 22h