

Dégustations

METS et

Whiskys

75€ le menu
avec sélection
whiskys

◆ JEUDI 5 OCTOBRE 19H30 ◆

Dégustations commentées par **Jonathan FOCROUL**, conseiller CENTRE BOHEY

◆ TRIO DE MISES EN BOUCHE

- Travers de porc
 - Soupe au potimarron
 - Gaufre au chorizo
- Jack Daniel's Apple & Canada Dry*

◆ ENTRÉES

- Tartare de thon rouge à la menthe
*The Chita, Single Grain -
Suntory, Japon - 43% vol. alc.*

suivi de

- Champignons des bois à l'estragon
sur toast au seigle
*Woodford Reserve - Double Oaked,
Bourbon - Brown-Forman,
Etats-Unis - 43.2% vol. alc.*

◆ PLATS

- Cassolette de moules marinières
à la crème

*Mister Peat, Single Malt -
Ecosse, Lowlands - 46% vol. alc.*

suivi de

- Côte de porc ibérique
aux pommes caramélisées
*Penderyn Peated, Single Malt, tourbé -
Pays de Galles - 46% vol. alc.*

◆ DESSERTS

- Poire en gelée de coing parfumée
au whisky, mousse à la ricotta et sablé
au gingembre

*High West - Campfire, Bourbon -
Etats-Unis - 46% vol. alc.*



**Le
Bohey**
BRASSERIE
RESTAURANT

www.brasserielebohey.lu

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