

Menu de Noël

servi du vend. 25 midi au dim. 27 décembre

Trio de mises en bouche

Foie gras en 3 façons

Terrine, mousse et poêlé

2, 7, 9

Cuvée R 2014, Côtes du Rhône Blanc - Dom. de L'Aure

ou

Noix de St-Jacques sur lit de poireaux

au safran et tuile de parmesan

1, 3, 7, 9

Langhe Chardonnay 2013 - Dom. Moccagatta, Italie

Noisettes de faon aux airelles, pommes pin et légumes de saison

1, 3, 7

Rasteau Domaine Lavau 2013 - Château Maucoil, Rhône

ou

Cuisse de chapon farci aux champignons, gratin dauphinois

1, 3, 7

Pinot Noir Rouge 2012 - Dom. Delmas, Sud-Ouest

Bûchette de Noël

1, 2, 3, 7, 8

Cerdon Rosé Demi-sec, Méth. Ancestrale - Dom. Dubreuil, Savoie

ou

Fromage Girolle de Tête de Moine

7

Rivesaltes Grenat 2013 - Dom. Sol Payré, Roussillon

45€
hors boisson

+17€
sélection vins

Infos allergènes :

1. Gluten | 2. Crustacés |
3. Oeufs | 4. Poissons |
5. Arachides | 6. Soja |
7. Lait | 8. Fruits à coque |
9. Céléri | 10. Moutarde |
11. Graines de sésame |
12. Sulfites | 13. Lupin |
14. Mollusques |

OUVERT
vend. 25 midi



Tél. : +352 95 03 06 | info@brasserielebohey.lu | www.brasserielebohey.lu
23 Bohey - L-9647 DONCOLS | Ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 22h.