

HESPER PARK

DEVOILE SON DINER DE LA SAINT VALENTIN

VALABLE LE 14 FEVRIER AU SOIR ET EN SUGGESTION LE 15 FEVRIER

POUR COMMENCER

Votre coupe de Champagne *accompagnée de quelques Zakouskis nobles*

&

Truite Saumonée en Sashimi un peu Asiatique *sur un Carpaccio de Courgettes*

&

Un bébé Chou-Fleur cuit à l'étouffée et légèrement crémé, *râpé de Truffe fraîche & Fondue de Lardo di Colonnata*



PAUSE GOURMANDE

Granité de Pommes Cox Orange et Poires Conférence, arrosé de Cidre artisanal du Grand-Duché

POUR SUIVRE

L'Escabèche de la Mer du Nord pochée en bouillon de Légumes safranés,

Salsa de Poireaux du potager d'hiver à l'huile de Noisette,

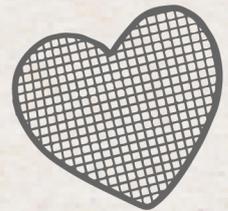
Mousseline au Riesling servie à l'anglaise

OU

Carré de Veau cuit à l'os au four pendant 8 heures « cuisson rosé »,

Ses Sucrs déglacés au Vieux Pinot Noir des Côteaux de Schengen,

Pommes Nicolas en gratin dauphinois comme à l'époque d'Auguste Escoffier & Copeaux de Foie gras



POUR TERMINER

Un assortiment de Fromages *(en supplément 10€ par personne)*

LE DESSERT

Le Cœur de Saint-Valentin à partager



MENU HORS BOISSONS 75 €

(sauf la coupe de Champagne composant les amuse-bouches)

MENU AVEC ÉLIXIRS DU SOMMELIER 100 €

(vins uniquement)



**RÉSERVEZ VOTRE TABLE
AU +352 28 57 33**