

February 14th, 2024, Mu Luxembourg
SOFITEL LUXEMBOURG LE GRAND DUCAL



Mu

L U X E M B O U R G

Réservez le menu sur notre site internet muluxembourg.lu
Book the menu on our website muluxembourg.lu

Passion

Foie gras poêlé, réduction de vin chaud et agrumes frais
Sautéed foie gras, red wine reduction and fresh citrus

~

Ambiguïté

Carpaccio de Saint-Jacques crues et cuites, betterave, panais et fruit de la passion
Carpaccio of raw and cooked scallops, beet, parsnip and passion fruit

~

Réconfort

Dos de bar de ligne, caviar d'aubergine fumé au piment, vierge à la framboise et grenade
Line-caught sea bass fillet, smoked eggplant caviar with chili, raspberry and pomegranate vinaigrette

~

Amour

Sorbet litchi – Champagne rosé
Litchi sorbet – rosé Champagne

~

Plaisir

Ballotine de volaille aux champignons, marrons et amandes,
jus de volaille au citron, zestes de main de Buddha
Poultry ballotine with mushrooms, chestnuts and almonds,
poultry jus with lemon, Buddha's hand zest

~

Excitation

L'hibiscube : chocolat noir Guanaja grands crus 70%, fruits rouges et hibiscus
The Hibiscube: Guanaja dark chocolate, 70% fine cocoa, red berries and hibiscus

~

Gourmandises

Café et Mignardises
Coffee and Mignardises

175€

par personne

(Hors boissons à l'exception d'une bouteille de Champagne à partager)

per person

(Excluding beverages, except for a bottle of Champagne to share)



Tous nos prix sont nets, en Euro et TVA incluse.

Prices are mentioned in Euro, including current legal VAT and service.