

# Menu du Nouvel An

31 décembre 2024

159 €/Pers.

## AMUSE BOUCHES

### VEAU-BOEUF-VIN ROUGE

Roulade de veau confit farcie de tartare de bœuf, brioche et confiture de vin rouge, vinaigrette de jaune d'œuf et câpres marinés

### CREVETTES-HOMARD-AMANDES

Carpaccio, crémeux et mayonnaise de crevettes, queue de homard, déclinaison de radis et quisquillas

### THON-AVOCAT-ANANAS

Tataki de thon rouge, cannelloni de vermouth et farce d'avocat, huile de coriandre, ananas à la vanille

• Maknum Aperol Spritz

### BICHE - MANIOC-CHOU

Filet de biche mariné sauce cacao, trinchat de chou et manioc, pressé de manioc, chips de chou kale et émulsion de kimchi

### FROMAGES AFFINÉS-POIRE-CAROTTE

Fromages affinés, poire nashi et son biscuit carotte, carotte confite

### LE CITRON VERT

Le citron vert sous toutes ses formes

### CHEESECAKE - CARDAMOME - COCO

Cheesecake fondant et son écume légère aux saveurs de caramel et cardamome, biscuit coco

RESTAURANT BOSQUE FEVI

Réservations : 00352 540228 ou sur [www.fevi.lu](http://www.fevi.lu)