

# Menu de Noël

25 Décembre  
midi

## Amuse - bouche

### Foie gras - pistache - cacao

Biscuit croquant à la pistache, marbré de foie gras au cacao, confiture de vinaigre balsamique, brioche au cacao

### Saumon - daikon - quinoa

Confit froid de filet de saumon, laminé de daikon farci d'un tartare de saumon mariné et d'un duo de quinoa, escabette de câpres

### Cochon de lait - tubercles - champignons

Cochon de lait ibérique désossé et confit, salsifis aux trompettes de la mort, topinambour persillé, laminé de coing et farce forestière

### Fromages affinés - poire - carotte

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

### Chocolat - café - banane

Bûche de Noël aux saveurs gourmandes de banane, chocolat et café

Prix: 95 euros

[www.fevi.lu/reservations](http://www.fevi.lu/reservations)  
+352 54228