



### Soupes et entrées

- ☐ Velouté de légumes du Moulin
- ☐ Consommé de boeuf relevé du chef
- ☐ Assiette de spécialités luxembourgeoises (+3,50€)
- ☐ Raviolis de truite de l'Our

### Viandes

- ☐ Bouchée à la Reine façon Rackésmillen
- ☐ Osso Bucco (jarret de veau braisé)
- ☐ Boeuf bourguignon
- ☐ Filet de boeuf grillé (250gr), sauce au choix (+6,00€)
- ☐ Filet mignon de veau (basse température), sauce au choix (+6,00€)

### Végétarien

- ☐ Hamburger Rackésmillen vegan - pain fait maison
- ☐ Pot au feu de légumes de saison
- ☐ Linguine aux champignons
- ☐ Ramen - Bouillon de légumes et nouilles de soja

### Poissons

- ☐ Filet de truite farci (+3,00€)
- ☐ Pavé de saumon grillé
- ☐ Linguines aux fruits de mer

### Desserts

- ☐ Moelleux au chocolat Fairtrade, glace vanille, crème anglaise (+1,50€)
- ☐ Dame Blanche au chocolat chaud
- ☐ Crème Brûlée à la fleur de blé
- ☐ Traditionnel Tiramisu
- ☐ Salade de fruits au sirop fait maison

**Concernant le choix des plats, nous demandons de choisir un plat de viande ainsi qu'une alternative de poisson ou végétarienne pour la table. Pour les desserts et les entrées, merci de choisir entre deux plats pour l'ensemble de la table. Nous vous proposons un menu pour les enfants sur demande et toutes autres propositions peuvent être discutées avec notre chef de cuisine.**

### 2 services à 35 €

Entrée ou soupe + plat | Plat + dessert

### 3 services à 44.90 €

Entrée ou soupe + plat + dessert

**Sachez que nous ne privatisons par le restaurant pour les groupes. En effet, en tant qu'hôtel, nous devons permettre à notre clientèle de se restaurer sur place.**

# Menus de groupe