



Le Pot-au-feu traditionnel

Le **pot-au-feu** était l'un des mets emblématiques du repas gastronomique des Luxembourgeois. C'est un plat de viande de bœuf cuisant longuement à feu très doux dans un bouillon aromatisé par des légumes et bouquet garni.

Nous travaillons que la viande bovine régionale, fournissant une très bonne qualité gustative

Nous vous invitons à déguster

3 différentes coupes de boeuf dont un morceau du paleron (Bug), un morceau de gîte (Hesse oder Wade) et le célèbre chapeau (Tafelspitz)

Votre plat sera accompagné de pommes de terre, légumes tournés et du chou vert préparé à l'ancienne ainsi qu'avec une sauce Remoulade

(1,3,5,9,10)

Prix : 24,80 €

Bon appétit !

