

# PROGRAMME DE L'ANNÉE

- 01/02/2013 – 02/02/2013 Soirée Menu Scampis à volonté  
 08/02/2013 – 09/02/2013 Choucroute à volonté  
 14/02/2013 – 17/02/2013 Menu spécial de St. Valentin  
 22/02/2013 – 24/02/2013 Cuisses de Grenouilles à volonté  
 01/03/2013 – 03/03/2013 Spare Ribs à volonté  
 08/03/2013 – 10/03/2013 Menu de moules à volonté  
 15/03/2013 – 17/03/2013 Planche de Jambon crû et cuit du Parc Naturel à volonté  
 22/03/2013 – 24/03/2013 Menu à l'Envers aux Saveurs Printanières  
 29/03/2013 – 31/03/2013 Pâques Gourmands et son Menu  
 01/04/2013 – 18/04/2013 Ouverture de la pêche à la truite de nos rivières dégustations en toutes ses variations  
 Les Asperges en folie  
 19/04/2013 – 02/05/2013 Tout autour du Saumon et Asperges  
 03/05/2013 – 16/05/2013 L'Harmonie Terre et Mer  
 17/05/2013 – 30/05/2013 Les spécialités autour de la Sole  
 31/05/2013 – 11/06/2013 Mammendaag (Fête des Mères)  
 09/06/2013 La folie des Scampis  
 12/06/2013 – 27/06/2013 Les spécialités au brochet du lac  
 28/06/2013 – 11/07/2013 9ème Nuit des Légendes et Trac-o-lac  
 29/06/2013 La découverte des Poêles  
 12/07/2013 – 25/08/2013 19ème MARCHÉ DE NUIT  
 10/08/2013 L'Hôtel sera fermé  
 26/08/2013 – 03/09/2013 Menu de moules à volonté  
 06/09/2013 – 12/09/2013 Festival du Homard  
 13/09/2013 – 26/09/2013 Tout autour du Daim  
 27/09/2013 – 14/10/2013 Pappendaag (La Fête des Pères)  
 06/10/2013 L'Ouverture de la Chasse en harmonie aux Champignons Sauvages  
 15/10/2013 – 14/11/2013 DINNER IN THE DARK  
 15/11/2013 – 16/11/2013 Planche de Jambon crû et cuit du Parc Naturel à volonté  
 15/03/2013 – 17/03/2013 Spare Ribs à volonté  
 29/11/2013 – 01/12/2013 Cuisses de Grenouilles à volonté  
 06/12/2013 – 08/12/2013 Fermeture annuelle  
 09/12/2013 – 30/01/2014

Ecolabel



facebook.com/hoteldelasure

1st Bookhotel of Luxembourg



## Notre Menu " B.I.B. GOURMAND "

La petite Salade Riche « Suivant l'humeur de la Brigade »  
 avec en plus Ris de Veau, copeaux de Foie gras au Magret de Canard fumé  
 Ou  
 Le « Flirt Atlantique en Croustillant »  
 Ou

L'assiette « Campagnarde aux Spécialités de la Boucherie OEWE SAUER »  
 (jambon crû, cuit, Saucissons divers, pâtés etc)  
 \*\*\*\*\*

Le « Wellington de Magret des Landes et Blanc de Poularde »  
 Au Jus d'Herbes  
 Ou

L' « Alliance de la Mer » suivant arrivage  
 et ses accompagnements  
 \*\*\*\*\*

L' « Harmonie de Parfait Maison »  
 Ou

La petite « Palette Gourmande du Maître Pâtissier »  
 Ou

La « Coupe Glace FITNESS » aux fruits frais

Au prix de 35,00 € par personne  
 accompagné de vins adaptés + 15,50 €



## Spécial Groupes

Notre planche de bois en hêtre ,  
 garnie au jambon cru et cuit Öwersauer « OEWE SAUER VUM SÈI » ou une combinaison des spécialités de la région à votre table. Elle sera accompagnée de frites et salade à volonté.

18,50 €

Nous vous renseignerons sur demande !

