

Restaurant Insieme 2.0

Menu Signature de la Saint-Sylvestre

*Ode aux Sens & Crédit du Chef
Une expérience en sept émotions raffinées*

Éveil primaire

Délicat cannolo croustillant à la crème fromagère veloutée subtilement parfumé au zeste de lime,
Tartare de thon aux nuances exotiques et caviar de mangue

Éveil secondaire

Tartare de bœuf maturé dans la plus grande tradition,
Brioche dorée au flocons précieux de bottarga di muggine

Éveil tertiaire

Foie gras fondant d'exception, confiture veloutée aux fruits sauvages et des bois

Murmure de l'Océan

Noix de Saint-Jacques snackées au feu de bois, émulsion d'agrumes à la truffe noire

Reflets de Mer et de Champagne

Filet de turbot délicatement poché, sauce au champagne, crème légère de chou-fleur
et brunoise saisonnière

Souffle de Terre et de Barolo

Joue de bœuf confite à basse température, réduction au Barolo, crème de céleri,
Chutney d'orange et éclats de betterave croquantes

Éclosion Gourmande

Crèmeux de Gianduia
Biscuit moelleux aux noisettes, glace crémeuse avec son coulis au chocolat noir

Coupe de Prosecco aux douze coups de minuit

Photo-Box dernière génération et DJ
Tarif: 110€ par personne, réservation souhaitée

Restaurant INSIEME 2.0

12, rue de Nospelt
L-8283 Kehlen

Tél: +352 27 39 70 87
WhatsApp: + 352 661 595 979
Courriel: info@restaurantinsieme.lu

Parking gratuit pour la clientèle