

the
Seven
hotel



Bosque
FeVi
restaurant



Park Gaalgebierg
L-4142 Esch-sur-Alzette

www.fevi.lu

manager@thesevenhotel.lu

00352 540 228

Personne à contacter :

Mme Violant Tarrach



Menu à 47 euros

Amuse-bouche

Tomate – mozzarella – olives

*Tomate cœur de bœuf, mozzarella de Buffalo,
déclinaison d'olives de Kalamata*

Filet de canette - parmesan - tomate

*Filet de canette rôtie aux épices sate, sauce à la cacahuète et coco
épicée, polenta crémeuse au parmesan, tomate farcie à la croûte de
pesto, boulette de blé de sarrasin croquante*

Vanille – coco – passion

*Flan à la vanille, magdalene à la noix de coco,
ganache crémeuse au fruit de la passion*

Menu à 46 euros

Amuse-bouche

Bœuf – parmesan – ciboulette

*Carpaccio de bœuf, glace salée au parmesan,
pignon de pin grillés, pesto de ciboulette*

Saumon - riz - artichauts

*Pavé de saumon à la plancha, sauce cocktail oriental,
croquette de riz au safran, purée d'artichauts à l'huile d'olive,
artichauts marinées, oignon rouge rôtie*

Cheesecake – myrtilles

Tarte au fromage crémeuse, glace aux myrtilles, abricot

Menu à 54.50 euros

Amuse-bouche

Saumon – daïkon – betterave

*Saumon marinée à la betterave,
crémeuse de raifort, meringue salée à la betterave*

Sorbet à la rose et framboise

Epaule d'agneau laquée - pomme de terre - poivron de piquillo

*Epaule d'agneau désossée confit 24h et laquée au rhum,
terrines de pomme terre avec sauce de tomate sèche légèrement piquante
et frite, poivron de piquillo facie avec une purée d'ail et oignons,
gelée de poivrons, sauce bravas*

Crème catalane

*Crème – parfait - mousse de crème catalane brûlée,
sucre soufflé à la cannelle*



Menu à 60 euros

Amuse-bouche

Crevettes – homard – amandes (1/2)

*Soupe de d'homard, crémeuse de crevettes,
croustillantes d'encre de seiche, amandes*

Truite – riz – mangue (1/2)

*Filet de truite fumé maison, cannelloni de mangue et épices avec riz akita
homachi, concombre, œuf de truite et moutarde*

Boeuf braisé - tubercules – champignons (1)

*Joue de bœuf braise aux poivres, sauce au vin rouge poivrée,
différentes purées de tubercules et légumes,
champignons confits, petits légumes marinés*

Pomme – cannelle – rhum

*Pomme rôtie façon tatin, grenade au rhum,
jus à la cannelle, glace au rhum*

Menu à 64.50 euros

Amuse-bouche

Foie gras – brioche – noisette

*Parfait de foie gras au Pedro Ximenez, purée à la noix de coco,
crumble salée à la noisette, brioche à la confiture de vin*

Sorbet au citron vert et safran

Turbot - asperges - avocat

*Supreme de turbot à la plancha, praline salée à la pistache,
croustillante de légumes, asperges verts rôties,
gelée d'asperges et avocat*

Cannelle – ananas – caramel

*Cannelle au Grand Marnier, ananas marinés à la vanille,
coulis de caramel beurre salée, aire de lait*



Menu à 62.50 euros

Amuse-bouche

Saumon – daïkon – betterave (1/2)

*Saumon marinée à la betterave,
crémeuse de raifort, meringue salée à la betterave*

Torteltonni – canard – bergamote (1/2)

*Torteltonni à l'encre de seiche farcie de canard épicée,
sauce beurre blanc de volaille et bergamote*

Sorbet au fruit de la passion et gingembre

« Pluma » de porc ibérique - pomme de terre - poivron de piquillo

*« Pluma » de porc ibérique, praline d'amandes et soja, terrine de pomme
terre avec sauce de tomate sèche légèrement piquante et frite,*

*poivron de piquillo facie avec une purée d'ail et oignons,
gelée de poivrons, sauce bravas*

Crème catalane

*Crème – parfait - mousse de crème catalane brûlée,
sucre soufflé à la cannelle*

Menu à 67.50 euros

Amuse-bouche

Truite – riz – mangue

*Filet de truite fumé maison, cannelloni de mangue
et épices avec riz akita homachi, concombre, œuf de truite et moutarde*

Sorbet à la fraise et poivre vert

Veau confit - parmesan - tomate

*Noisette de veau confit, sauce au vin moelleux et vanille,
polenta crémeuse au parmesan, tomate farcie à la croûte de pesto,
boulette de blé de sarrasin croquante*

Fromage - déclinaison d'olives

*Assortiment de 2 fromages, pate a fruit aux olives de Kalamata,
poudre d'olives noires, olives vertes farcie d'anchois*

Chocolat – chocolat – chocolat

Différentes textures du chocolat