

the  
Seven  
hotel



Bosque  
FeVi  
restaurant



Nos menus sont pour minimum 20 personnes.

Park Gaalgebierg  
L-4142 Esch-sur-Alzette

[www.fevi.lu](http://www.fevi.lu)

[manager@thesevenhotel.lu](mailto:manager@thesevenhotel.lu)

00352 540 228

Personne à contacter :

Mme Violant Tarrach

Dans le cas de vouloir faire un menu test, il sera nécessaire de nous fournir le menu choisi au minimum 1 semaine à l'avance.  
Le menu sera réglé le même jour du test.

Ces prix sont valables pour l'année 2024.



### Menu à 56 euros

#### Amuse-bouche

\*\*\*\*

#### Tomate – mozzarella – roquette

*Carpaccio de tomates, burrata maison,  
croquettes gourmandes de tomates sechées et mozzarella,  
pesto de roquette, pousses de roquette*

\*\*\*\*

#### Saumon - courgette - olives

*Pavé de saumon à la plancha, sauce cocktail oriental,  
tarte sablée au romarin, polenta crémeuse parmesan  
et courgettes jaunes, déclinaison d'olives*

\*\*\*\*

#### Crème catalane

Crème catalane revisitée

### Menu à 60 euros

#### Amuse-bouche

\*\*\*\*

#### Saumon – riz – radis

*Saumon fumé et persillé aux algues, radis bleu mariné,  
riz vinaigré, faux spaghetti de daïkon, crème de yaourt au raifort*

\*\*\*\*

#### Bœuf – pomme de terre - oignon

*Joue de bœuf braisée, sauce au vin rouge poivrée,  
pomme de terre croustillante, échalotte confite au vin rouge, compotée  
d'oignons et tomates, pomme de terre pressée, oignon rouge rôti*

\*\*\*\*

#### Citron – cannelle – chocolat blanc

*Tarte au citron, ganache au chocolat blanc,  
meringue à la cannelle, croquant de chocolat blanc et cannelle*



## Menu à 75 euros

### Amuse-bouche

\*\*\*\*

#### Thon – sarrasin – avocat (1/2)

*Tartare de thon épicé, déclinaison de sarrasin,  
crèmeux d'avocat, jalapeño sucré*

\*\*\*\*

#### Pintade – safran – lentilles (1/2)

*Tortellone à la betterave et farci de pintade,  
lentilles Beluga aux graines de moutarde, crème légère au safran*

\*\*\*\*

#### Turbot – légumes – tubercules

*Suprême de turbot à la plancha, sauce praliné salée à la pistache,  
mozaïque de légumes et tubercules rôtis,  
purée de brocolis à la vanille, légumes en pickels*

\*\*\*\*

#### Amandes – cacao – café

*Biscuit aux amandes, crèmeuse de mascarpone et cacao,  
jus de café, liqueur d'amandes et cacao*

## Menu à 79 euros

### Amuse-bouche

\*\*\*\*

#### Crevettes – salade russe – concombre (1/2)

*Carpaccio de crevettes, salade russe aux crevettes grises,  
textures de concombre, quisquillas frites*

\*\*\*\*

#### Veau – bœuf – vin rouge (1/2)

*Roulade de veau confit farcie de tartare de bœuf,  
brioche et confiture de vin rouge, vinaigrette de jaune d'œuf, câpres*

\*\*\*\*

#### Sorbet fruit de la passion et gingembre

\*\*\*\*

#### Cochon de lait – champignons – blé

*Pièce de cochon de lait désossé, confite 24 heures et rôtie,  
sauce légère au romarin et poivron Piquillo, blésotto safrané,  
croquette gourmande aux cèpes, variation de champignons*

\*\*\*\*

#### Yaourt – pomme verte – basilic

*Cannelloni de Pink Lady farci d'une mousse de yaourt au gingembre,  
soupe gelée de Granny Smith au basilic, pomme verte à la citronnelle*



## Menu à 82 euros

### Amuse-bouche

\*\*\*\*

#### Crevettes – salade russe – concombre (1/2)

*Carpaccio de crevettes, salade russe aux crevettes grises, textures de concombre, quisquillas frites*

\*\*\*\*

#### Thon – sarrasin – avocat (1/2)

*Tartare de thon épicé, déclinaison de sarrasin, crémeux d'avocat, jalapeño sucré*

\*\*\*\*

#### Sorbet citron vert et safran

\*\*\*\*

#### Veau – courgette – olives

*Pièce de veau confite à 55° et grillée, sauce au vin moelleux et vanille, tarte sablée au romarin, polenta crémeuse parmesan et courgettes jaunes, déclinaison d'olives*

\*\*\*\*

#### La framboise

*Déclinaison de framboises*

\*\*\*\*

#### Profiterole - chocolat - coco

*Profiterole farci de chocolat noir et noisettes, crémeuse et tofee coco*

## Menu à 96 euros

### Amuse-bouche

\*\*\*\*

#### Saumon – riz – radis (1/2)

*Saumon fumé et persillé aux algues, radis bleu mariné, riz vinaigré, faux spaghetti de daïkon, crème de yaourt au raifort*

\*\*\*\*

#### Pintade – safran – lentilles (1/2)

*Tortellone à la betterave et farci de pintade, lentilles Beluga aux graines de moutarde, crème légère au safran*

\*\*\*\*

#### Sorbet rose et framboise

\*\*\*\*

#### Morue – aubergine – épinards (1/2)

*Pavé de morue fait maison, confit à 55°, vinaigrette crémeuse à la bergamote, cannelloni d'aubergines, pacchero aux épinards, édemame sautées*

\*\*\*\*

#### Porc ibérique - pomme de terre – oignon (1/2)

*Bande de porc Ibérique grillée, sauce praliné salée aux amandes et soja, pomme de terre croustillante, échalotte confite au vin rouge, compotée d'oignons et tomates, pomme de terre pressée, oignon rouge rôti*

\*\*\*\*

#### Fromages – tomate – romarin

*3 fromages, chutney de tomates et échalote, biscuit sablé au romarin*

\*\*\*\*

#### Fruit de la passion - mangue

*Mousse aux fruits de la passion, crème montée à la mangue, biscuit passion, finition mangue*