



Tous nos prix sont nets, en Euro et TVA incluse.
Prices are mentioned in Euro, including current
legal VAT and service.



February 14h, 2025
Sofitel Luxembourg Europe



Trompe-l'œil di Ostrica

Huitre en trompe-l'œil
Oyster in trompe-l'œil

~

**Tartare di manzo con uovo di quaglia, caviale,
e millefoglie di patate al tartufo di Toscana**

Tartare de bœuf, œuf de caille, caviar et mille-feuille de pomme de terre à la truffe de Toscane
Beef tartare, quail egg, caviar and truffle-flavored potato mille-feuille from Tuscany

~

Carpaccio di capesante con agrumi di Amalfi

Carpaccio de Saint-Jacques et sa déclinaison d'agrumes d'Amalfi
Scallop carpaccio with its Amalfi citrus variation

~

Sorbetto alla viola con Moscato

Sorbet à la violette et Moscato
Violet and Moscato sorbet

~

**Petto d'anatra con pistacchio di Bronte,
legumi di stagione e succo di lamponi**

Magret de canard à la pistache de Bronte, légumes de saison, jeunes pousses et jus à la framboise
Duck breast with Bronte pistachio, seasonal vegetables, young shoots and raspberry

~

Yaourt di panna cotta al miele con salsa di amarene

Panna cotta yaourt miel et coulis d'amarena
Yogurt and honey panna cotta and amarena coulis

~

Ganache di cioccolato bianco, con mela caramellata gel di melograno

Ganache de chocolat blanc, coeur façon tatin et gel de pomme grenade
White chocolate ganache, Tatin-style insert and pomegranate gel

~

Selezione di dolcezze

Sélection de mignardises
Selection of delicacies

Réserver l'offre dès maintenant sur radici.lu ou au (+352) 43 77 68 59

Veuillez noter que notre équipe vous contactera pour finaliser
et confirmer votre réservation

Book your offer now at radici.lu or at (+352) 43 77 68 59.

Please note that our team will contact you to finalize and confirm your booking

125€

par personne (Hors boisson)
per person (Excluding beverage)