

Soyez informé en temps réel de l'actualité du Chiggeri avec notre application



Développé par InTech



Restaurant Chiggeri 15 rue du Nord, L - 2229 Luxembourg
www.chiggeri.lu tel: 22 99 36 Chiggeri@ptlu

Vérifiez les disponibilités des repas dans le noir sur notre site

www.chiggeri.lu



Pensez à demander notre carte de fidélité gratuite

Quelqu'un de chiggeri est une personne un peu farfelue ou qui a un peu trop bu mais dans tous les cas quelqu'un de sympathique.....

LA GAZETTE

DU CHIGGERI

N° 82

www.chiggeri.lu

15 rue du nord L-2229 Luxembourg

Tél 22.99.36



Les fêtes de fin d'années approchent à grands pas, consultez nos menus et réservez dès à présent.



Menu de Noël
Au restaurant



Menu de la saint Sylvestre
Au restaurant et à la brasserie

Les fêtes de fin d'année au Chiggeri

Noël au restaurant

Servi le 24/25/26

Assortiment d'Amuse-bouche

*Terrine de foie gras de
canard aux figues, pain
aux noix et chutney de
figue*

Muscat vendanges tardives
Estrella 2009 (Espagne)



*Noisettes de biche rôties,
comptée d'échalotes au
vin rouge et gratin truffé
de pommes de terre*

Cablot Gager 2007
(Autriche)

ou

*Médailillon de lotte au
risotto carnarolli de
homard, bisque crémeuse*

Chardonnay Rustenberg 2006
(Afrique du sud)



Assiette de fromages affinés

Zinfandel Nalle 2003 (USA)



*Buche de Noël au chocolat
noir du Vénézuéla, cœur de
caramel passion sur un
croustillant*

Primitivo vendanges tardives
Madrigale (Italie)

Menu à 85 euros avec les vins

La Saint-Sylvestre au restaurant

Amuse-bouche

*Marennas d'Oléron en
consommé de homard
tremblotant, et méli-mélo
d'herbes folles*

Sauvignon Triebaumer 2010
(Autriche)

*Raviole de homard aux perles
de truffes noires et émulsion
crémeuse de bisque*

Pinot Gris grand 1^{er} cru sélection
ALS 2010

*Pince de homard, noix de
saint-jacques poêlée, huile
vierge*

Viognier Tall Poppy 2005
(Australie)

*Duel de Queue de bœuf et
homard, poêlée de crosnes
aux noix, réduction aux
truffes noires de Bourgogne*

Chassagne-Montrachet Vieilles
vignes René Lequin 2007
(France)

Assiette de fromages Affinés

Simonsig Frans Malan
stellenbosch 1996

*Sur une joconde, une mousse
de noisette et un crémeux
mandarine, Gianduja glacé*

Mistella 2006 (argentine)

Menu à 120 euros avec les vins

La Saint-Sylvestre à la brasserie

Amuse-bouche

*Marennas d'Oléron en
consommé de homard
tremblotant,
et méli-mélo d'herbes folles*

Torrentes etchard privado reserva
2008 (argentine)

*Raviole de homard aux perles
de truffes noires et émulsion
crémeuse de bisque*

Chardonnay Ernst Triebaumer
2005 (Autriche)

*Duel de Queue de bœuf et
homard, poêlée de crosnes aux
noix, réduction aux truffes
noires de Bourgogne*

Pinot noir Mathis Bastian 2009
(Luxembourg)

Assiette de fromages Affinés

Domino Romano Camino Ribeira
del duero 2007 (Espagne)

*Sur une joconde, une mousse
de noisette et un crémeux
mandarine, Gianduja glacé*

Weltevrede oupa se wyn 2006
(Afrique du sud)

Menu à 85 euros avec les vins



Sélection des vins faite par Bruno Méril
Meilleur Ouvrier de France Sommellerie 2011

