

MENU.LU

De Jangeli

Retrouvez l'actualité de ce restaurant et bien plus sur Menu.lu,
le portail des meilleurs restaurants à Luxembourg !

MENU.LU

Cuisine Française

A MONDORF, nous travaillons exclusivement avec des produits frais et de saison vous garantissant des plats sains et de qualité. La carte proposée au restaurant De Jangeli est entièrement faites maison.

Le Chef propose une fine cuisine française alliant qualité et saveurs. Il revisite avec finesse les grands classiques des tables luxembourgeoises. Le livre de caves recèle quelques trésors sélectionnés par notre sommelier.

Le restaurant est actuellement fermé en raison des

[...]

Retrouvez l'actualité de ce restaurant et bien plus sur [Menu.lu](https://www.menu.lu), le portail des meilleurs restaurants à Luxembourg !

MENU.LU

Un aperçu de la carte

Suggestions

- **BIO : RISOTTO NOIR ITALIEN** : Crémeux de coques et piquillos, généreuses gambas marinées façon thaï, légumes et racines d'automne glacés, fleurette infusée au curry vert et gingembre frais

Entrées

- **CARPACCIO DE SAINT JACQUES** : Saint Jacques marinées et fumées à la minute, salade de lentilles vertes du Puy, gel de poitrine confite, poutargue, déclinaison de radis, vinaigrette de jus de rôti
- **L'OEUF PARFAIT BIO À 64°C** : OEuf parfait, risotto de pommes de terre aux brisures de truffe noire d'automne et au speck d'Italie, champignons de saison, crumble de cèpes et noisettes, mousse aérienne au fois gras et à la poudre de lard

Végétarien

- **CELERISOTTO LIÉ AU JUS DE TRUFFE** : Blanquette de légumes et racines aux trompettes de la mort, émulsion champêtre, copeaux de Paris et pickles de butternut

Viandes

- **LA CAILLE** : Filet de caille fumée et saisie, risotto arborio crémeux aux morillons, racines d'automne, éclats de foie gras pôêlés, copeaux de truffe noire d'automne, jus de poulet acidulé
- **LA NOISETTE D'AGNEAU** : Noisette d'agneau poêlée, Frégola Sarda façon risotto, salsifis et panais, condiment moutarde à la Savora, viennoise de parmesan, olives noires Taggiasca, jus réduit à la marjolaine

Poissons

- **LA TRUITE** : Pavé de truite saumonée nacré, trio de texture de potimarron, châtaignes, épinards et racines d'automne, beurre de sauge, sauce orient acidulée
- **LE SANDRE** : Pavé de sandre meunière, anguille fumée, champignons de Paris bruns, cubes de lard confits, oignons grelots glacés, embeurré de chou vert, sauce d'une matelote au vin rouge

Fromages

- **ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS**

Desserts

- **FRAÎCHEUR VÉGÉTALE** : Mousseux citron vert, sauce fraîcheur céleri et fenouil, croustillant au cumin, crémeux chocolat blanc Ivoire et citron vert, émulsion de cressecake crémeux, compoté, mousse, confit de fraise, fraises fraîches et sponge cake pistache
- **LA MANGUE** : Biscuit moelleux épicé, mousse, brunoise et confit de mangues fraîches

Glaces

- **LES GLACES ET SORBETS** : vanille • cannelle • caramel citron • framboise et bettrave • quetsche

Retrouvez l'actualité de ce restaurant et bien plus sur [Menu.lu](https://www.menu.lu), le portail des meilleurs restaurants à Luxembourg !

Adresse

49.503503, 6.285156

Impasse Emile Diderich
5601 **Mondorf-les-bains**

Horaires

Lundi : Fermé

Mardi : Fermé

Mercredi : Fermé

Jeudi : 19:00—21:30

Vendredi : 19:00—21:30

Samedi : 19:00—21:30

Dimanche : 12:00—14:00

Contact

Téléphone : 23 666 - 525

Adresse email : reservation@mondorf.lu

Site Internet : www.dejangeli.lu

Retrouvez l'actualité de ce restaurant et bien plus sur Menu.lu,
le portail des meilleurs restaurants à Luxembourg !

MENU.LU

Retrouvez l'actualité de ce restaurant et bien plus sur Menu.lu,
le portail des meilleurs restaurants à Luxembourg !