



VINYES DEL TERRER
vins de terres de lumaquel·la



Vins et
art de vivre
méditerranéen

Bosque
fevi
restaurant

Dégustation des vins de Vinyes del Terrer
en présence du vigneron et du caviste

*72€ le menu
50€ les vins*

Réservations:

www.fevi.lu

reservation@thesevenhotel.lu

+352 540228

1

7

M

A

I



The

W

I

N

E

S

Amuse bouche de Bienvenue

Blanc del terror 2022

Turbot - quinoa - pesto

Tournedo froid de turbot et algues Nori,
quinoa au pesto de ciboulette et pignon de pin,
sauce cocktail orientale

Nus del Terror blanc 2019

Asperges blanches – boeuf – jaune d’oeuf

Asperges blanches en différentes cuissons,
tartare de bœuf, jaune d’œuf caramélisé au vin Pedro
Ximénez, jus froid d'asperges blanches

Terror d’Aubert 2018

Canette – chou-fleur – endive

Filet de canette confit et subtilement fumé,
chicon rouge farci de chou-fleur et parmesan,
pickles colorés, salade de chou-fleur, sauce betterave

Nus del Terror 2016

Fromages – banane – olives

Fromages affinés, madeleine aux olives noires et banane,
chips de banane plantain, tapenade d'olives noires

Terrenal Rancio

Mascarpone – cacao – café

Tronc cacao et crème montée au mascarpone,
confiture de café, liqueur d'amandes et cacao,
réduction de vinaigre de café

Terrenal Dolç 2019

Bosque
Fevi
restaurant

The

M

E

N

U




VINYES DEL TERRER
vins de terres de lumaquel·la

