



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

[reservation@thesevenhotel.lu](mailto: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

