



Facebook Twitter YouTube
Flux rss Newsletter

femmes MAGAZINE lu

LUXEMBOURG

Rechercher

Femmes Magazine [Cuisine](#) [Zoom sur](#) **La Forge de Massard, nouvel établissement des Espaces Saveurs**

La Forge de Massard, nouvel établissement des Espaces Saveurs



J'aime 4 Tweeter 0 0

1



© Espaces Saveurs

C'est dans l'ancienne maison du forgeron au centre du village de Sandweiler, où jadis la femme du forgeron tenait un café, que les Espaces Saveurs ont choisi d'implanter leur nouvel établissement.

Dans La Forge de Massard, nom qui rend hommage à l'histoire de la bâtisse, Pierre et Fabrice proposent leur interprétation de la cuisine française, parsemée de saveurs luxembourgeoises.

Laissez-vous tenter par leur «Feierstengzalot»: La salade de bœuf à la Luxembourgeoise, ou par le Filet de bœuf «Simmenthal» grillé, ail confit et jus corsé au thym, ou encore par un Carré d'agneau en croûte de romarin accompagné de son jus... Des saveurs classiques, assaisonnées d'un je-ne-sais-quoi, qui transcende les plats.

Pas vraiment amateur de produits carnés? La Forge de Massard a pensé à tout: vous vous verrez alors proposer une suggestion végétarienne, créée spécialement en fonction de l'approvisionnement en produits frais du jour. Vos papilles n'en reviendront pas!

A noter également un menu du jour, avec un beau choix, est proposé à partir de 14€ pour le plat, 19,50€ pour deux services, 27€ pour trois services. Là encore, l'offre fait une large part aux

produits frais de saison. Mille-feuille à la crème de faisselle aux herbes et saumon fumé, Tian de légumes d'été gratiné à la mozzarella, Suprême de pintade rôti aux épices douces, ou Pavé de bœuf Angus grillé, sauce chimichurri... le plus dur sera de choisir.

Enfin, chaque jour, la carte se voit étoffée d'une palette de suggestions, fidèles à la réputation des Espaces Saveurs.

Les becs sucrés ne seront pas en reste, avec une belle suggestion de douceurs, pour finir le repas en beauté. Café gourmand pour les plus raisonnables; Crème légère aux framboises fraîches et son coulis de Mas Amiel, ou Pêches rôties au miel et fruits secs pour les amateurs de desserts fruités. Les mordus de chocolat succomberont, quant à eux, au Moelleux au chocolat Guanaja, glace vanille Bourbon, promesse d'une explosion cacotée en bouche.

Somme toute, La Forge de Massard ne déroge pas à la ligne des Espaces Saveurs, qui, depuis 1987, ont su témoigner de leur art de bien recevoir et de la finesse et la qualité de leur cuisine. Un beau moment de gourmandise et de gastronomie en perspective.

Commentez!

Vus au Luxembourg



[Shooting Concours Ladies Night](#)
28 Juin 2013



[Ladies Night chez Sichel!](#)
27 Juin 2013



[Lancement de la Lexus IS300H](#)
27 Juin 2013

Horoscope du jour



Actu du jour



Le 16 Juillet 2013

News culture
"La Nouvelle édition": Anne-Elisabeth...