

Lunch OUSL group on Monday 20.04.2024, at c. 12h
 CJUE Restaurant de direction (27^{ème} étage Tour Rocca)
 with **Judge Tichy-Fisslberger**
 to be confirmed on April 8th at the latest

Kindly make your choice of menu format and choose which dishes you would like, then send your choices to **Mette Ahlefeldt-Laurvig**, and **Bob Kieffer**,

Due to rules at the Curia, Mette will settle the invoice including drinks and tips on the day, and subsequently reach out to each attendee for payment.

MENU FORMAT:

A: Price for Starter + Main Dish OR Main dish + Dessert is 32€.

B: Price for a full menu (Starter + Main dish + Dessert) is 47€.

& C: Wine

& D: No wine

The cost of soft drinks/wine will be added to the total cost of each meal

but please do not pay anything yet

	STARTER
Entrée 1	Thon mi cuit aux deux poivres & sésame Fraise fraiche, houmous de petits pois à la menthe, pickles de légumes nouveaux et crème légère au yuzu
Entrée 2	Tartare d’asperges vertes, œuf mollet pané croustillant Espuma aérienne façon sauce tartare, fines herbes du printemps
	MAIN
Plat 1	Pressé d’épaule d’agneau confite au thym citron Caponata d’aubergine, purée de pois chiches au cumin doux
Plat 2	Sandre rôti, fèves fraîches & spaghetti à l’encre de seiche Condiment citron–estragon, poudre d’olive noire et huile de basilic
Plat 3	Perle végétale Épeautre crémeux au miso champignons, jardin de légumes de saison
	DESSERT
Dessert 1	Tartelette pistache et fleur d’oranger
Dessert 2	Compoté de mangue, curd citron vert, meringue craquante et gel yuzu