

Le chef mosellan 1* Benoit Potdevin
signe un menu exclusif en classe affaires pour Dubaï avec Luxair

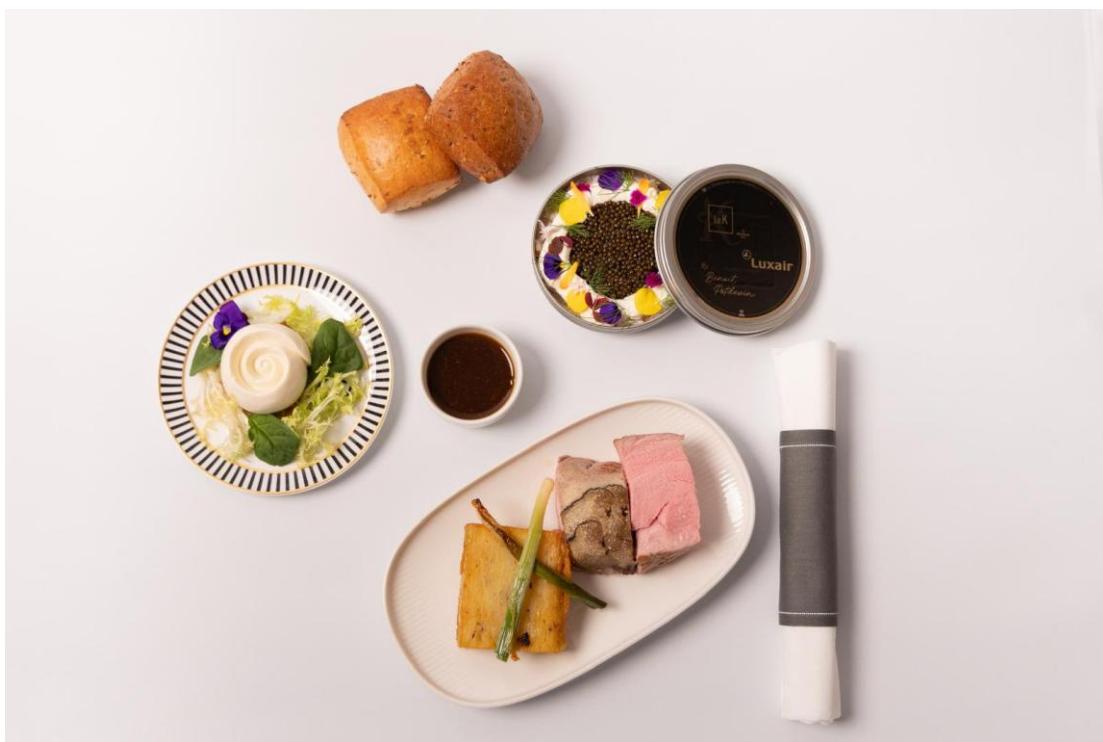


Cet hiver, sur la ligne Luxair à destination de Dubaï, les passagers de la Business Class découvrent un chapitre inédit de la cuisine en vol grâce au Chef étoilé **Benoît Potdevin**, aux commandes du restaurant *Le K* au Domaine de la Klauss (Lorraine). Il

signe pour Luxair une **carte exclusive**, pensée pour sublimer les saveurs malgré l'altitude.

Le chef imagine des plats où chaque produit est travaillé avec précision : épices discrètes mais expressives, sauces délicates, jus légers qui apportent profondeur et cohérence. À cette partition culinaire s'ajoute une **sélection de vins d'exception**, choisis pour accompagner chaque plat avec justesse : un Auxerrois luxembourgeois aux arômes délicats, un Chablis Premier Cru tendu et minéral, la texture veloutée d'un Gevrey-Chambertin ou encore la richesse d'un Brunello di Montalcino.

Cette collaboration donne aux voyageurs l'opportunité rare de savourer la cuisine d'un **chef étoilé Michelin** depuis leur siège, transformant le trajet vers Dubaï en véritable **parenthèse gastronomique**.



Entrée

Tourteau mariné au kalamansi, crème de fenouil et **caviar Kristal** de la maison Kaviari.

Plat principal

Filet mignon de veau à la truffe fraîche, cuisson lente, pressé de pommes de terre truffé et jus de veau réduit.

Option végétarienne

Célerisotto velouté, pousses d'épinards, légumes de saison légèrement croquants, copeaux de truffe fraîche et huile d'épinards.