

RESTAURANT

 Chloé

CLERVAUX



Si vous présentez une allergie quelconque, n'hésitez pas à en faire part à nos équipes
qui feront le nécessaire pour vous proposer des mets adaptés.

Si vous présentez une allergie au gluten, les plats signalés par ★ peuvent être adaptés à 100% gluten free.

If you have any kind of allergy, please do not hesitate to inform our staff, who will do their best to offer you adapted dishes.

If you have a gluten allergy, the dishes marked with ★ can be adapted to 100% gluten free.

menu koener

Ce menu est valable pour les séjours en demi-pension.

This menu is valid for half-board stays.

au choix – at your choice

Tataki de canard, sauce Teriyaki et câpres frites

Duck tataki, teriyaki sauce and fried capers

Saumon gravlax aux baies roses, aneth, gel de mandarine

Gravlax salmon with pink peppercorns, dill, tangerine gel

Oeuf parfait, velouté de butternut, éclats de marrons

Perfect egg, butternut cream soup with chestnut

au choix – at your choice

Ballotine de pintade, ricotta et truffe

Guinea fowl ballotine, ricotta and truffle

Bar bouillabaisse, aïoli et pickles de fenouil

Bouillabaisse seabass, aioli, and fennel pickles

Aubergine en déclinaison, saté et cacahuète

Variation of eggplant, satay and peanut

au choix – at your choice

Gaufrette croustillante, crème pâtissière et poire

Praline wafer, pastry cream and pear

Dôme framboise

Raspberry dome

Dame blanche revisitée

Dame blanche Ice cream revisited

menu découverte

65.00

dernier service 20:30 - last service 20:30

Pour les séjours en demi-pension, ce menu est disponible avec un supplément de 15€.

For half-board stays, this menu is available for a supplement of 15€.

mise en bouche

Tataki de canard

sauce teriyaki et câpres frites

Duck tataki, teriyaki sauce and fried capers

entrée

Ravioles de langoustines

jus des têtes

Langoustine ravioli and head juice

plat

Paleron de veau

en basse température, crème de morilles

Veal chuck at low temperature cooking, morel cream

dessert

Parfait glacé praliné

Perfect praline ice cream

les entrées

Foie gras poêlé ★

carotte, jus de veau réduit

Pan-fried foie gras, carrot, reduced veal juice

- 24.00€ -

1.6.7.8.12.13

|

Tataki de canard ★

sauce Teriyaki et câpres frites

Duck tataki, teriyaki sauce and fried capers

- 19.00€ -

1.8.9

|

Saumon gravlax aux baies roses ★

aneth, gel de mandarine

Gravlax salmon with pink peppercorns, dill, tangerine gel

- 18.00€ -

1.3.4.7.11

|

Ravioles de langoustines

jus des têtes

Langoustine ravioli and head juice

1.2.3.4.7.9.17

- 21.00€ -

|

Oeuf parfait ★

velouté de butternut, éclats de marrons

Perfect egg, butternut cream soup with chestnut

- 17.00€ -

1.3.7.8

|

les plats

entre terre...

Ballotine de pintade ★

ricotta et truffe

Guinea fowl ballotine, ricotta and truffle

- 31.00€ -

1.3.7.9.12

|

Paleron de veau en basse température ★

crème de morilles

Veal chuck at low temperature cooking, morel cream

- 31.00€ -

1.3.7.12.9

|

Filet de boeuf rossini ★

jus au Porto

Filet of beef rossini, Porto juice

- 44.00€ -

1.3.7.9.12

|

Tataki de thon rouge

sésame et maki croustillant

Red tuna tataki, sesame and crispy maki

- 35.00€ -

1.3.7.9.12

|

Bar bouillabaisse ★

aïoli, et pickles de fenouil

Bouillabaisse seabass, aioli, and fennel pickles

- 34.00€ -

1.3.4.6.7.8.9.11.12

|

végétarien

Aubergine en déclinaison ★

saté et cacahuète

Variation of eggplant, satay and peanut

- 27.00€ -

1.3.6.7.8

|

...et mer

les desserts

Gaufrette croustillante

crème pâtissière et poire

Praline wafer, pastry cream and pear

- 14.00€ -

1.5.7

|

Dôme framboise

cœur coulant

Raspberry dome

- 14.00€ -

1.3.7

|

Dame blanche revisitée ★

Dame blanche Ice cream revisited

- 13.00€ -

1.3.6.7.8

|

Parfait glacé praliné ★

Perfect praline ice cream

- 14.00€ -

1.3.7.8

|

Assortiment de fromages affinés ★

Cheese board

- 14.00€ -

1.3.7

|

les vins au verre⁽¹²⁾

verre . 10cl – bouteille . 75cl

Les bulles

Luxembourg – Bernard Massard – Cuvée de l'Ecusson brut verre 8.00€ – bouteille 34€

France – Champagne Maison Montaudon brut verre 12€ – bouteille 70€

Les vins blancs

Luxembourg – Riesling – Thill's – 2021 verre 7€ – bouteille 32€

Luxembourg – Pinot gris – Thill's – 2022 verre 7€ – bouteille 32€

France, Narbonne – Chardonnay – Dans l'air du temps – 2021/2022 verre 7€ – bouteille 32€

Les vins rosés

France – Côtes de Provence – Domaine de l'Anticaille – 2021/2022 verre 7€ – bouteille 31€

Les vins rouges

France, Rhône – Côte du Rhône – Delas Saint-Esprit – 2021 verre 7€ – bouteille 30€

France, Bordeaux – Château La croix de Lamothe – 2020/2021 verre 7€ – bouteille 32€

Italie – Chianti Classico – Domaine Borgo scopeto 2019/2020 verre 8€ – bouteille 43€

la cave

bouteille . 75cl

les pétillants⁽¹²⁾

Luxembourg - Bernard Massard - Cuvée de l'Ecusson brut	34€
Luxembourg - Maison Gales - Héritage Brut	34€
Luxembourg - Maison Gales - Private cuvée Blanc de blanc	42€
France - Champagne Maison Montaudon brut	70€
France - Champagne Deutz brut classic	130€
France - Champagne Maison Taittinger Brut Réserve	170€
France - Champagne Ruinart Brut	190€

les vins blancs⁽¹²⁾

Luxembourg - Riesling - Thill's - 2021	32€
Luxembourg - Riesling - Clos des Rochers Grevenmacher Fels - 2019/2020	42€
Luxembourg - Riesling - Gales - Domaine et Tradition - 2021	52€
Luxembourg - Pinot gris - Thill's - 2021/2022	32€
Luxembourg - Pinot gris - Clos des Rochers Grevenmacher Fels - 2021	42€
Luxembourg - Pinot gris - Gales - Domaine et Tradition - 2022	52€
Luxembourg - Chardonnay - Petite fleur des Rochers - 2021	43€
France, Loire - Sancerre Domaine Pascal Jolivet - 2021/2022	79€
France, Narbonne - Chardonnay - Dans l'air du temps - 2021/2022	32€
France, Bourgogne - Chablis 1er cru Vaillons - 2020	85€
France, Bourgogne - Meursault - Les Charmes Terre de Velle - 2019/2020	135€
France, Bourgogne - Meursault Les Narvaux - 2018	140€
France, Bourgogne - Chassagne-Montrachet Morgeot - 2020	130€
France, Bourgogne - Domaine des Terres de Velle Chassagne-Montrachet, La Platiere 2018	90€
France, Bourgogne - Domaine Faiveley - Corton Charlemagne - 2019	410€

la cave

bouteille . 75cl

les vins rosés⁽¹²⁾

Luxembourg - Petite fleur des Rochers - Rosé - 2021	46€
France - Côtes de Provence - Domaine de l'Anticaille - 2021/2022	31€
France - Château Tour de l'évêque - Pétale de rose - 2021/2022	46€

les vins rouges⁽¹²⁾

Italie - Chianti Classico Domaine Borgo scopeto 2019/2020	43€
Luxembourg - Pinot noir - Petite fleur des rochers - 2020	55€
Luxembourg - Pinot noir - Domaine Saint-Martin - 2022	42€
France, Rhône - Côte du Rhône - Delas Saint-Esprit - 2021	30€
France, Rhône - Domaine Château Signac - 2020	32€
France, Rhône - Châteauneuf-du-Pape, Château Fortia, Cuvée du Baron - 2019	92€
France, Rhône - Gigondas Domaine les Gouberts - 2020	62€
France, Rhône - Hermitage le Farconnet - 2019	145€
France, Bourgogne - Corton Les Renardes - 2018/2019	265€
France, Bourgogne - Domaine Faiveley Charmes Chambertin - 2018	380€
France, Beaujolais - Domaine Jean Foillard - Morgon - 2020	54€
France, Bordeaux - Château La croix de Lamothe - 2020/2021	32€
France, Bordeaux - Graves Domaine Dame de Respide - 2018	34€
France, Bordeaux - St-Emilion Grand Cru Domaine Château Fougueyrat - 2019	49€
France, Bordeaux - St-Emilion Grand Cru Château Cantenac - 2018/2019	65€
France, Bordeaux - Château La Gravières de la Brandille - 2018/2019	30€
France, Bordeaux - La Clarence de Haut Brion - 2010	340€

les boissons

Apéritif maison 10 cl ⁽¹²⁾	8.50 €	Picon vin blanc 15 cl ⁽¹²⁾	8.00 €
Coupe de Crémant Luxembourgeois ⁽¹²⁾	8.00 €	Porto rouge - Porto blanc 5 cl ⁽¹²⁾	6.00 €
Kir Royal 10 cl / Kir Crémant 10 cl ⁽¹²⁾	13.00 € / 9.00 €	Martini rouge - Martini blanc 5 cl ⁽¹²⁾	6.00 €
Kir Vin blanc 15 cl ⁽¹²⁾	8.00 €	Pastis / Ricard 5 cl ⁽¹²⁾	6.00 €
Hugo 25 cl. / Apérol spritz 25 cl	10.00 €	Pineau des Charentes 5 cl	7.00 €

les bières pressions - draft beers⁽¹⁾

Diekirch (LU 4,8 %) 33 cl	4.50 €
Diekirch (LU 4,8 %) 50 cl	7.00 €
Leffe Blonde (BE 6,6%) 33cl	5.50 €
Panaché 30 cl	4.50 €
+ picon	+1.00 €

les bouteilles - bottled beers⁽¹⁾

Leffe blonde (BE 6,6 %) 33 cl	6.00 €
Leffe brune (BE 6,5 %) 33 cl	6.00 €
Duvel (BE 8,0 %) 33 cl	7.00 €
La Chouffe (BE 8,5 %) 33 cl	7.00 €
Chimay bleue (BE 9,0 %) 33 cl	7.50 €
Hoegaarden blanche (BE 4,9%) 25cl	4.00 €
Franziskaner (BE 5,0 %) 50 cl	7.00 €
Clausthaler Alcohol free (DE 0.5%) 33cl	4.00 €
Diekirch Alcohol free (LU 0.0%) 33cl	5.50 €
Hoegaarden rosée (BE 3,0%) 25 cl	5.00 €

les softs

Coca cola / Zero - Fanta - Sprite 20 cl	3.90 €
Gerolsteiner Apfelschorle 33 cl	5.00 €
Jus (pomme, orange, tomate) 20 cl	4.00 €
Crodino / San Bitter 10 cl	6.00 €
Fuze Tea Pêche 20 cl	3.90 €
Eau plate ou pétillante 25cl	3.50 €
Eau plate ou pétillante 50cl	4.50 €
Fever-Tree Mediterranean 20 cl	6.00 €
Royal Bliss Bitter lemon 20 cl	4.00 €
Royal Bliss Tonic 20 cl	4.00 €
Royal Bliss Pink berry 20 cl	4.00 €

les gins

Bombay Sapphire (EN 40 %) 5 cl	7.00 €
Mare (SP 42,7%) 5 cl	12.00 €
Gordon's London (EN 37,5%) 5 cl	6.00 €
Beefeater Pink (EN) 5 cl	7.00 €
Hendricks (SC 41,4 %) 5 cl	12.00 €
Bulldog (EN) 5 cl	10.00 €
jus ou soft en supplément	+3,00 €

les spiritueux

Campari ⁽¹²⁾ , Safari, Passoa, Cynar, Pisang Ambon	6.00 €
Whisky Jameson, Cointreau, Tequila, Vodka	7.00 €
Absolut, Grappa, Calvados, Cognac VSOP, Eaux de vie, Rhum Bacardi	
Tia Maria, Licor 43, Baileys ⁽⁷⁾ , Sambucca, Amaretto, Averna, Limoncello	6.00 €
jus ou soft en supplément	+3,00 €

les cafés et thés

Café - Espresso - Décaféiné	3.50 €
Double Espresso	6.00 €
Cappuccino ⁽⁷⁾	4.50 €
Latte Macchiato ⁽⁷⁾	6.50 €
Chocolat chaud	4.00 €
Thé	4.00 €

les cafés alcoolisés⁽⁷⁾

Italian Coffee « Amaretto »	8.00€
Irish Coffee « Jameson Whiskey »	8.00€
French Coffee « Cointreau »	8.00€
Coffee 43 « Licor 43 »	8.00€
Grand French Coffee « Grand Marnier »	8.00€

ALLERGÈNES

Malgré nos efforts notre carte est susceptible de contenir des traces des allergènes suivants

1 - Les céréales qui contiennent du gluten 2 - Les crustacés - 3 - Les œufs - 4 - Les poissons - 5 - Les arachides - 6 - Le soja - 7 - Le lait - 8 - Les fruits à coque - 9 - Le céleri - 10 - La moutarde - 11 - Les graines de sésame - 12 - Les sulfites et l'anhydride sulfureux - 13 - Le lupin - 14 - Les mollusques.

Si vous présentez une allergie quelconque , n'hésitez pas à en faire part à nos équipes qui feront le nécessaire pour vous proposer des mets adaptés.

Si vous présentez une allergie au gluten, les plats signalés par ★ peuvent être adaptés à 100% gluten free."

ALLERGENS

Despite our efforts, our card may contain traces of the following allergens.

1 - Cereals that contain gluten 2 - Crustaceans - 3 - Eggs - 4 - Fish - 5 - Peanuts - 6 - Soy - 7 - Milk - 8 - Nuts - 9 - Celery - 10 - Mustard - 11 - Sesame seeds - 12 - Sulphites and sulphur dioxide - 13 - Lupines - 14 - Molluscs

If you have any kind of allergy, please do not hesitate to inform our staff, who will do their best to who will do everything necessary to offer you adapted dishes.

If you have a gluten allergy, the dishes marked with ★ can be adapted to 100% gluten free.
