

MENU PLAISIR

3 services (entrée - plat - dessert) au choix

49,00€

Supplément accord vins (3 verres - 21€)

LES ENTREES

La belle burrata et ses tomates colorées ⁽⁷⁾

Grillo - Curatolo Arini - Sicile, Italie

Le carpaccio de boeuf, roquette et copeaux de parmesan ⁽⁷⁾

Tenuta Caparzo - Chardonnay - Toscana, Italie

Le duo de croquettes au fromage d'Orval ^(1a, 3, 7, 10)

Domaine de l'Anticaille - Rosé - Côtes de Provence, France

Les escargots (6), beurre ail et persil ^(7, 14)

Domaine Thill - Pinot Gris - Côteaux de Schengen - Luxembourg

LES PLATS

Le rumsteak de boeuf avec son beurre maitre d'hôtel ^(3, 7, 10)

Mon Coeur - Domaine Jean-Louis Chave - Côtes du Rhône

L'onglet de boeuf Irish Prime à l'échalote ^(3, 10)

Casa Castillo - Monastrell - Espagne

Le cordon bleu de volaille, crème de champignons ^(1a, 3, 7, 10)

Bernard Massard - Pinot Noir Rosé - Luxembourg

Le tartare de saumon, Ginger-Lemon ^(3, 6, 10, 11)

Domaine Thill - Pinot Gris - Côteaux de Schengen - Luxembourg

La pêche du jour et sa recette du moment, selon l'humeur du chef ^(1a, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 11, 14)

Domaine Thill - Pinot Gris - Côteaux de Schengen - Luxembourg

Tous nos plats sont accompagnés au choix de frites, pommes de terre rôties ou légumes du moment.

 Option végétarienne disponible sur demande

LES DESSERTS

La mousse au chocolat belge ^(3, 7, 8a)

La pavlova aux fruits du moment ^(3, 8a)

La crème brûlée maison ^(3, 7)

La panna cotta aux fruits ⁽⁷⁾

BRASSERIE

KOENER

CLERVAUX

Le menu est servi uniquement si choisi par l'ensemble de la table. Merci

MENU CHLOE

3 services (entrée - plat - dessert) au choix

55,00€

Supplément accord vins (3 verres - 25€)

LES ENTREES

Tataki de bœuf, tartare de légumes croquants ^(6,8b,10,11)
Macon Village - Bourgogne - France

Gravlax de saumon relevé d'une mousse légère au raifort ^(4,6)
Petite Fleur des Rochers - Chardonnay - Grevenmacher - Luxembourg

Tartare de tomates parfumées au basilic, courgettes grillées et huile d'olive
Grillo Blanc - Curatolo Arini - Sicile, Italie

LES PLATS

Filet de daurade sébaste, écrasé de pommes de terre,
sauce vierge aux herbes fraîches ^(4,9)
Clos des Rochers - Riesling - Grevenmacher - Luxembourg

Fondant de poulet rôti, sauce au miel parfumée, purée de patates douces ^(1a, 7)
Clos des Rochers - Pinot Gris - Grevenmacher - Luxembourg

Risotto crémeux aux légumes de saison et copeaux de parmesan ⁽⁷⁾
Domaine de l'Anticaille - Rosé - Côtes de Provence - France

LES DESSERTS

Champagne Nicolas Feuillatte Brut - France

Crumble de mirabelles, servi chaud accompagné de sa glace à la vanille ^(1a, 3, 7)

Dôme chocolat, cœur fondant et mousse pralinée ^(3, 7)

Pêche à l'hibiscus et sa mousse de fromage blanc ⁽⁷⁾

BRASSERIE
KOENER
CLERVAUX

Le menu est servi uniquement si choisi par l'ensemble de la table. Merci