DU MARDI 13 OCTOBRE AU JEUDI 22 OCTOBRE 2026

EHTL
École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg

Menu

EN ENTRÉE...

GAMBAS GÉANTES FLAMBÉES AU WHISKY SINGLE MALT
Fregola sarda nera et sauce chimichurri

OU

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR
Noix de Saint-Jacques snackées, caviar Baeri et amandes

POUR SUIVRE...

FILET DE BICHE AU « GLÜHWEIN »
Poire au vin rouge, chou vert braisé et « Serviettenknödel »

OU

DOS DE CABILLAUD
Bouillon thaï

POUR TERMINER EN DOUCEUR...

LE DÉLICE DE CACAHUÈTE

OU

L'ÉCRIN DE LA TARTELETTE INFINIMENT POIRE

PRIX DU MENU :
ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT : 30 €
ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 38 €