



EHTL

École d'Hôtellerie et de Tourisme
du Luxembourg

Menu

EN ENTRÉE...

VELOUTÉ DE MOULES DE BOUCHOT
aux petits légumes et sa royale

OU

POÊLÉE DE CÈPES
jus corsé, crème de parmesan et oeuf poché

POUR SUIVRE...

JOUE DE VEAU BRAISÉE
son bouillon aux oignons et gyoza de joue

OU

FILET DE SANDRE
sauce au vin rouge, lentilles vertes "Lëtz Lënsen"

POUR TERMINER EN DOUCEUR...

QUETSCHENTAART REVISITÉE

OU

TRILOGIE DE MOUSSE AU CHOCOLAT

PRIX DU MENU:

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT: 30 EUROS

ENTRÉE-PLAT-DESSERT: 38 EUROS