

# Menu La Table de Clerveaux

La Croquette de cancoillote,  
confiture d'airelles

ou

La Salade de scampis aux asperges vertes

ou

Le Velouté de Céleri au Curry



L'Estouffade de bœuf à l'estragon  
cuit à basse température

ou

Le Risotto aux champignons  
du Knapphaff  
chips de parmesan au sésame

ou

Le Filet de Rouget au fenouil  
et jus de pommes



Le Parfait glacé au kirsch et griottines

ou

La Mousse de mascarpone aux fraises

ou

La Tarte à la rhubarbe meringuée

**MENU 44,90 €**

**Formule vins compris 64,90 €**

**¼ Chardonnay**

**¼ Merlot Domaine Luc Pirlet**

# MENU PÂQUES 2024

Dimanche 31.3.2024  
& Lundi 1.4.2024

L'Amuse-Bouche

Prix du menu  
62 €

Le Tartare de scampis et flétan fumé  
aux perles de yuzu  
asperges vertes et œufs de cailles

ou

La Terrine de lapin aux olives,  
méli-mélo de cœur de laitue aux groseilles



Le Sorbet Poire  
arrosé de Poire Williams de la Distillerie Diedenacker



Les Côtelettes d'agneau caramélisées  
au jus miel et moutarde Luxembourgeoise  
sur nid de polenta et haricots verts.

ou

L'Escalope de saumon pané à l'ail et au parmesan  
crème de crevettes grises au basilic  
risotto à la tomate séchée



La Surprise de pâques  
autour du chocolat  
et des framboises

La Table de  
**Clervaux**  
RESTAURANT

La Table de Clervaux  
**Lounge**  
352

Réservations:

@ info@latabledeclervaux.lu

☎ +352 92 10 32

