

Menu de Toussaint

Samedi 1 novembre

Dimanche 2 novembre

Mise en bouche

Entrées

8.5 €

Consommé de boeuf OU légumes

14 €

Carpaccio chaud de cabillaud
sauce Riesling

Plats

30 €

Médailon de veau aux champignons
des bois, pdt sautées

36 €

Médailon de biche, sauce moutarde et
groseille, poire aux airelles, pommes
dauphines

32 €

Filet de cabillaud en croûte, sauce pinot
noir, pommes tournées

Dessert

9 €

Apfelstreudel, glace rhum-raison, sauce aux
marrons



Cornelyshaff

Suggestions végétariennes, alternatives et menu enfant sur place. Menu servi à midi
uniquement

Réservations souhaitées au +352 92 17 45 1