

LA TABLE D'ESCOFFIER

Un chef, un sommelier, un lieu

Autour des valeurs d'Auguste Escoffier



DISCIPLES ESCOFFIER LUXEMBOURG

FAIRE GRANDIR ENSEMBLE LA GASTRONOMIE
DANS TOUTE SA DIVERSITÉ

PREMIÈRE TABLE

LUNDI 24 FÉVRIER 2025 À 19H

À L'ATELIER WINDSOR

PLACE DE L'ÉTOILE, LUXEMBOURG



terro

**MENU RÉALISÉ PAR LE CHEF GABRIEL HONTAU
L'ACCORD METS ET VINS PAR L'UNION DE LA
SOMMELIERIE LUXEMBOURGEOISE**

MENU

AMUSE BOUCHE

PANISSE NICOISE, ROUILLE MARSEILLAISE
TARTARE DE SAINT-JACQUES, GEL YUZU, RADIS
DAIKON

ENTREE

TATAKI DE VEAU, SAUCE
PERIGUEUX, TRUFFE

PLAT

PAVÉ DE CABILLAND RÔTI, SAUCE CRESSON,
PURÉE DE POMMES DE TERRE, CHIPS DE
PANAI

DESSERT

POIRE BELLE HÉLÈNE

120€ MENU METS ET VINS COMPRIS

RESTAURANT
L'ATELIER
WINDSOR

Union de la
Sommellerie
Luxembourg

METRO

Informations et réservations:

MARKETING.LUXEMBOURG@DISCIPLESESCOFFIER.ORG