

Menu prestige

Servi du 5 au 30 décembre

Carpaccio de Saint Jacques à l'huile vierge , crème à la truffe et œufs de saumon 18 €

Ou

*Rouelles de foie gras parfumé au Gré de Claire ,
compotée de poire et coing au safran de Cotchia et étoile de Badiane 18 €*

Œuf poché , mousseline de pommes de terre , champignons des bois et chips de jambon de cerf 18 €

Noisettes de biche , sauce au sirop de vin rouge , figue confite et purée au céleri 22 €

Ou

Découpe de bœuf Holstein , jus corsé à l'ail noir et légumes du moment 20 €

L'Holstein n'est pas une viande maigre il peut y avoir parfois un peu de gras

Ou

Sandre rôti , légumes d'hiver , jus de chou chinois au citron confit 18 €

Assiette de fromages Wallons 10 €

(+ 1 verre de vin dans forfait +3 €)

ou

Poire pochée au sirop , glace vanille et crumble de spéculoos 8 €

Le menu avec 1 entrée 36,00 € Hors vins 55,00 € avec vins

Le menu avec 2 entrées (dernières commandes 13 h 30 et 20 h 30)

49,00 € Hors vins 71,00 € avec vins

Forfait vins : 1 verre et 1/2 par plat (verre =13 cl)

Il ne sera pas apporté de changement dans le menu

Les plats du menu sont disponibles à la carte

Menu junior

Croquette de volaille

Steak de bœuf , légume du moment

Glace

Jusque 12 ans

13 €

Il ne nous est pas possible de détailler par plat tous les allergènes présents en cas d'intolérance veuillez nous en faire part

À partir de 10 personnes nous vous proposerons uniquement le menu