

Menu prestige

Servi du 2 janvier au 17 février

Dés de lotte fumée à chaud , mayonnaise d'herbes au raifort , œufs de poisson au wasabi 18 €

Ou

Rouelles de foie gras au Maitrank maison ,
Gelée d'orange au gingembre et brioche aux raisins 18 €

Poitrine de cailles sautée , ventrèche de porc confite , risotto d'orge perlé ,et jus brun 18 €

Joue de cochon fondante , céleri , champignons , jus parfumé au baies roses
chips de pommes de terre 20 €

Ou

Découpe de bœuf Holstein ,une simple sauce au poivre vert et de grosses frites paysannes 20 €
L'Holstein n'est pas une viande maigre il peut y avoir parfois un peu de gras

Ou

Filet de daurade Royale , jus de crustacés , chou pointu étuvé et salpicon de gambas 18 €

Assiette de fromages Wallons 10 €
(+ 1 verre de vin dans forfait +3 €)

ou

Mandarine confite et mousse au chocolat 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