

Menu prestige

Servi du 1er au 31 mars

Tartare aux deux saumons , salpicon de homard séché , guacamole et mayonnaise au curcuma 18 €

Ou

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

Dos de Skrei en chapelure d'amandes et coulis de petits pois à la citronnelle 18 €

Onglet de veau rosé , petit palet de pied de porc aux aromates , jus de viande corsé 20 €

Ou

*Découpe de bœuf Holstein , beurre composé aux brisures de truffes 20 €
L'Holstein n'est pas une viande maigre il peut y avoir parfois un peu de gras*

Ou

Bouillon de poisson et coquillages , dans l'esprit d'une Caldeirada 18 €

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

ou

Nougat glacé au miel des ruchers Boninnois 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*