

Menu prestige

Servi du 3 Avril au 5 Mai

*Crevettes et anguille fumée sur un couoton de foccacia au herbes ,
légumes croquants , poutargue râpée et aïoli à l'ail des ours 18 €*

Ou

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

*Asperges blanches , œuf poché , mousseline parfumé au safran de Cotchia ,
julienne de Délice de la Sûre 18 €*

Noisettes d'agneau , jus à l'ail noir , caviar d'aubergines , légumes printaniers 20 €

Ou

*Filet pur de bœuf Holstein , jus brun au porto et au vin rouge 22€
L'Holstein n'est pas une viande maigre il peut y avoir parfois un peu de gras*

Ou

Cabillaud , lit d'épinard , Lentins de chêne , espuma de beurre noisette 20 €

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

ou

Profiteroles 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

Saumon fumé

Pilon de poulet , frites

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*