

Menu prestige

Servi du 13 juin au 18 aout

Carpaccio de veau rosé , crème de câpres , roquette , saint Lambert et tomates confites 18 €

Ou

*Rouelle de foie gras au Maitrank maison ,
Confit d'ananas au vin rouge et brioche aux raisins 18 €*

Raviolis de volaille aux brisures de truffes d'été 18 €

Ou

*Le demi homards puce grillé et son beurre aux épices du monde 20 €
(supplément de 4 €)*

*Magret de canard en basse température , son jus au citron confit , grenailles au romarin
et légumes de saison 22 €*

Ou

*Filet pur de bœuf Holstein grillé , béarnaise au siphon , gratin dauphinois au fenouil 22€
L'Holstein n'est pas une viande maigre il peut y avoir parfois un peu de gras*

Ou

La bouillabaisse à ma façon , croutons frottés à l'ail et rouille maison 22 €

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

ou

Soupe de melon parfumée à la menthe fraîche et petits fruits de saison 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)

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*