

Menu prestige

Servi du 8 janvier au 16 février

Dés d'anguille fumée et crevettes grises , lentilles du puy ,
vinaigrette au vinaigre de riz , micro pousses 18 €

Ou

Rouelle de foie gras au Maitrank maison ,
Confit d'ananas au vin rouge et brioche aux raisins 20 €

Maquereau mariné au soja grillé , sur une mousseline de panais 18 €

Filet pur de veau , jus au parfumé à la truffe 24 €

Ou

Bœuf Holstein , champignons de bois , légumes et gratin 24€
L'Holstein n'est pas une viande maigre il peut y avoir parfois un peu de gras

Ou

Poisson du moment , lit de choucroute , beurre blanc au riesling 22 €

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

ou

Le pain perdu brioché , glace au spéculoos 8 €

Le menu avec 1 entrée 37,00 € Hors vins 56,00 € avec vins

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

50,00 € Hors vins 72,00 € 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