


Menu prestige

Servi du 07 juillet au 15 aout

Salsa de homard et crevettes grises , pommade d'artichaut , jeunes pousses 19 €

Ou

 *Notre foie gras au Maitrank maison , Confit d'abricots épicé, brioche aux raisins 19 €*

 *Les ravioles farcie avec la volaille de mon bon Adolphe , sauce à la truffe d'été 17 €*

Ou

Le duo de filets de sole en panure de noisette , sauce poulette et champignons 17 €

Ou

Les grillons de ris de veau , compotée de tomates au basilic et sirop balsamique 18 €

(


Filet pur de veau , son jus parfumé à l'ail noir , pâtes fraîches et légumes 20 €

Ou

La découpe de bœuf Holstein , béarnaise , légumes et gratin dauphinois 22€

L'Holstein n'est pas une viande maigre il peut y avoir parfois un peu de gras

Ou

 *Ma bouillabaisse version 2021, croutons à l'encre de seiche aillé*

billes de pommes de terre au safran de Cotchia 22 €

Ou


La poitrine de pigeons et son escalope de foie poêlée , jus de veau parfumé à la truffe 30 €

(supplément de 6 € au menu)

 *Assiette de fromages Wallons 10 €*

(+ 1 verre de vin dans forfait +3 €)

ou

 *Farandole de petits fruits et brisures de meringue , sorbet aux fraises de Boninne 8 €*

Ou

Moelleux au chocolat et crème anglaise 8 €

Le menu avec 1 entrée 38,00 € Hors vins 57,00 € avec vins

Le menu avec 2 entrées 52,00 € Hors vins (dernières commandes 13 h 30 et 20 h 30)

74,00 € avec vins

Menu junior 13 €

Saumon fumé

Pilon de poulet , frites

Glace

Il ne nous est pas possible de détailler par plat tous les allergènes présents en cas d'intolérance veuillez nous en faire part

Les plats précédé d'un  sont élaboré en tout ou en partie avec des produits régionaux