

Menu prestige

Servi du 03 novembre au 05 décembre

Filet de rouget barbet fumé à chaud , crème citronnée , salsa de légumes 18 €

Ou

Notre foie gras au Maitrank maison , confit d'oignons au sésame , brioche aux raisins

19 €

Cappuccino de champignons des bois et émincé de poitrine de faisane 19 €

Ou

Les noix de saint jacques snackées , panais et jus brun 19 €

Poitrine de pintade sauce fine bouche , cubes de pommes de terre 22 €

Ou

Filet pur de bœuf Holstein , sauce marchand de vin , légumes du moment 22€

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

Ou

Pavé de saumon rôti , quelques chanterelles sautées , coulis de butternut 22 €

Ou

Noisettes de biche sauce parfumée au sureau , suite d'automne 30 €

(supplément de 6 € au menu)

Assiette de fromages Wallons 10 €

(+ 1 verre de vin dans forfait +3 €)

ou

La tatin de poires confidences , glace vanille 8 €

Ou

La crème brûlée parfumée au chouffe coffee 8 €

(+ 1 verre de vin de dessert dans forfait +3 €)

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

Forfait vins : 1 verre et 1/2 par plat (verre =13 cl)

Les plats du menu sont disponibles à la carte

Lunch composé en fonction du marché

Servi les midis du mercredi au samedi inclus

Ce lunch vous est proposé de bouche à oreille

Le lunch avec entrée plat café 22 € Hors vins 30 € avec deux verres de vin
Le lunch avec entrée , plat et dessert 30 € Hors vins 38 € avec deux verres de vin

Suggestion du moment

Terrine de gibier , oignons confits au sésame , brioche maison 16,00 €
cappuccino de champignons des bois et émincé de faisan 16,00 €

Le demi Homard grillé beurre aux épices du monde (2 cvts) 24 ,00 € pp

Poitrine de faisan à la brabançonne , grenailles au lard 22 €

Noisettes de biche sauce parfumée au sureau , suite d'automne 30 €

Râble de lièvre et son duo de sauce , garniture de saison (2 cvts) 25 € pp

Menu junior 13 €

Jusque 12 ans

Saumon fumé

Pilon de poulet , frites

Glace

Afin de respecter pour notre personnel et nous même un temps de repos
entre nos deux services , nous vous demandons de libérer l'espace

Au plus tard à 16 h 15 lors du service du midi

et 1 h lors du service du soir

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