

## Menu prestige

Servi du 12 Janvier au 20 février 2022

*Ceviche de saint Jacques parfumé à la truffe et caviar , 19 €*

*Ou*

*Notre foie gras au Maitrank maison et sa gelée d'orange au gingembre 19 €*

\*\*\*\*\*

*Le pot au feu de foie gras de canard parfumé à la Badiane 19 €*

*Ou*

*Sifflets de rouget et légumes sautés petite sauce au parfum d'Asie 19 €*

\*\*\*\*\*

*Ris et rognon de veau , coulis d'estragon chips de pommes de terre 25 €*

*Ou*

*Filet pur de bœuf Holstein , crème parfumée aux baies roses , légumes du moment 25€*

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

*Ou*

*La choucroute de poissons et son beurre rouge 22 €*

*Ou*

*Le moelleux de porc pré salé farandole de légumes et charlottes sautées , jus corsé 22 €*

\*\*\*\*\*

*Assiette de fromages Wallons 10 €*

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

*ou*

*Pomme au sirop , crème à la vanille de Madagascar , craquant aux amandes 8 €*

*Ou*

*Le moelleux au chocolat 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 )*

*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 et dessert 30 € Hors vins 38 € avec deux verres de vin*

### Suggestion du moment

*Les noix de saint Jacques sautées et leur beurre à la truffe 20,00€*

*Le demi Homard sauté à l'huile d'olives, légumes et sa bisque réduite  
(2cvts) 24,00 € pp*

 *Noix de ris de veau rôtie sauce au safran de Cotchia 30,00 €*

*Menu junior 13 €*

*Jusque 12 ans*

\*\*\*\*\*

*Saumon fumé*

\*\*\*\*\*

*Volaille, légumes et 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*