

Menu prestige

Servi du 06 avril au 1 er Mai 2022

L'anguille fumée en différentes textures gel de citron vert et œufs de truites 19 €

Ou

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

Joue de porc confite au soja et miel de Boninne , lentilles du Puy 19 €

Ou

Asperges blanches , truite saumonée et mousseline à la bière blanche 19 €

Filet pur de veau crème parfumée à la truffe 25 €

Ou

Filet pur de bœuf Holstein , petit jus à l'ail noir 28 €

*L'Holstein n'est pas une viande maigre il peut y avoir parfois un peu de gras
(supplément de 4 €)*

Ou

Filet de daurade vapeur pointes d'asperges vertes sauce vin blanc 22 €

Ou

Noisettes d'agneau leur jus relevé au porto 25 €

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

ou

La simple dame blanche 8 €

Ou

Crèmeux orange sanguine et citron , crumble aux agrumes

8 €

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

Le menu avec 1 entrée 39,00 € Hors vins 58,00 € avec vins

Le menu avec 2 entrées 53,00 € Hors vins (dernières commandes 13 h 30 et 20 h)

75,00 € 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

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

*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 €*

Le filet pur de bœuf Holstein Rossini 30,00 €

Menu junior 13 €

Jusque 12 ans

Jambon blanc

Steak, 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

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