

Menu prestige

Servi du 1^{er} Mars au 2 Avril

Maquereau mariné au vin blanc et balsamique blanc, crevettes grises et infusion d'estragon
19 €

Ou

Notre foie gras au Maitrank maison graines de pavot et brioche aux raisins **20 €**

La raviole ouverte aux gambas et légumes au curry doux **20 €**

Ou

Effiloché de joue de porc cuite longuement, mousse de pommes de terre parfumé à la truffe
20 €

La poitrine de pintade son jus aux épices, purée de patate douce, quelques légumes **22 €**

Ou

Filet pur de bœuf Holstein, sauce marchand de vin et son toast à la moëlle **30 €**

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

Ou

Dos de Skrei rôti, duxelles de champignons, sauce poulette **22 €**

Assiette de fromages de Boninne et de Méan **12 €**

(+ 1 verre de vin dans forfait +3 €)

ou

Poire cuite au sirop crème à l'Advocaat et glace banane **10 €**

Ou

Le moelleux au chocolat et crème anglaise **10 €**

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

Le menu avec 1 entrée 41,00 € Hors vins 61,00 € avec vins

Le menu avec 2 entrées 55,00 € Hors vins (dernières commandes 13 h 30 et 20 h)

79,00 € avec vins

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

Les plats du menu peuvent être pris à la carte (prix à côté)

Nous ne pouvons adapter nos préparations si les allergies, intolérances et régimes alimentaires spéciaux n'ont pas été signalés à la réservation

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 25 € Hors vins 33 € avec deux verres de vin
Le lunch avec entrée, plat et dessert 33 € Hors vins 41 € avec deux verres de vin

Suggestion du moment

Il n'est pas possible d'inclure ces propositions dans le menu

-  Le jambon cru de la Sûre, petite fraîcheur vinaigrette et légumes pickles 17,00€
 Les cromesquis de Filant du Rossiât sur un lit mesclun vinaigrette **veggie** 17,00€
Le demi Homard grillé et son beurre aux épices du monde (2 cvts) 28,00€ pp

 Poitrine de pigeon cuite rosée, sa cuisse confite jus au madère 28,00 €
Noix de ris de veau rôtie sauce au safran de Cotchia 32,00 €

Menu junior 14 €

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