

Menu prestige

Pressé ? Veuillez le signaler à la commande (toutefois nous ne sommes pas un fast-food)

Servi du 3 au 28 Mai

Salsa d'asperges vertes et blanches , chiffonnade de jambon cru de la Sûre 19 €

Ou

Notre foie gras au Maitrank maison , petits confit et légumes pickles , brioche aux raisins

20 €

Les asperges blanches , œuf poché accompagné de crevettes grises , coulis de cerfeuil 20 €

Ou

Croquette de ris de veau à l'estragon et crème à la moutarde Bister 22 €

Le cochon en deux déclinaisons ,
sa poitrine confite et sa côtelette de porcelet cuite basse température ,
jus à la Bertinchamps brune 25 €

Ou

Filet pur de bœuf Holstein , béarnaise au siphon 30 €

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

Ou

Le poisson du moment , crème de chorizo et tentacule de poulpe grillée 24 €

Assiette de fromages de Boninne et de Méan 12 €

(+ 1 verre de vin dans forfait +3 €)

ou

Dessert saveurs Irisch coffee, crémeux praliné ,noisettes caramélisées 10 €

Ou

Le gratin de fraises 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 êtres pris à la carte (prix à coté)

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


Pressé ? Veuillez le signaler à la commande (toutefois nous ne sommes pas un fast-food)

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

La belle sole Meunière , légumes et purée 35,00 €

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

Croquette de volaille maison

Perles de pâtes à la bolognaise

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