

Menu prestige

Servi du 10 juin au 9 juillet

Bœuf salé et séché , condiment d'arachide et de noix de pécan
au gingembre, purée d'artichauts 18 €

Ou

Rouelles de foie gras au Maitrank maison ,
Confit d'ananas au vin rouge et brioche aux raisins 20 €

Le demi homard puce grillé , beurre aux épices du monde 19 €
Supplément de 4 €

Ou

Ravioles de volaille , crème à la truffe d'été 18 €

Volaille jaune , poitrine en basse t° , ballotine aux pistaches , jus de carcasse 24 €

Ou

Filet pur de bœuf Holstein , son fond parfumé au porto , légumes et gratin 24€
L'Holstein n'est pas une viande maigre il peut y avoir parfois un peu de gras

Ou

La bouillabaisse à ma façon , rouille maison et croûtons à l'ail 24 €

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

ou

Déclinaison autour de La Fraise de Boninne 8 €

Le menu avec 1 entrée 37,00 € Hors vins 56,00 € avec vins
Le menu avec 2 entrées 50,00 € Hors vins (dernières commandes 13 h 30 et 20 h 30)
72,00 € avec vins

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

Les plats du menu sont disponibles à la carte

Menu junior 13 €

Saumon fumé
Pilon de poulet , frites
Glace

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

Suggestion

*Salade gourmande au homard et foie gras ,
huile vierge et copeaux de truffe 20 €*

*Le homard décortiqué , suite de légumes
réduction de soupe de poisson 23 €*

*Ris de veau rôti ,
crème parfumée au safran de Cotchia 30 €*

*Poitrine de pigeons et noix de ris de veau ,
jus au madère , purée parfumée à la truffe 30 €*

Assiette de fromages Wallons 10 €

Moelleux au chocolat 10 €

Soupe de pêche jaune , petits fruits et sorbet fraises 8 €