



Menu saisonnier

(du jeudi 26 septembre au dimanche 27 octobre)

3 services (entrée – plat – dessert) 35,00€/pp

4 services (les 2 entrées – plat – dessert) 43.50€/pp

Emincé de bœuf mariné au balsamique et au miel
Texture de betterave – figue fraîche - huile de noix du Pays de Herve
et/ou

Dos de cabillaud cuit sur la peau – poireaux à la graine de moutarde
Jus de volaille corsé à la truffe

Filet pur de porc de « La Boucherie Amarells » à Montzen cuit à basse température
Cèpes de Bordeaux – butternut – purée de pommes de terre au beurre d'Aubel

Moelleux au chocolat noir – poires caramélisées
glace au caramel beurre salé
Ou
L'assortiment de fromages belges et français, sirop Charlier (sup. 4,00€)

Le menu étant composé de façon à vous proposer un excellent rapport qualité/prix,
vous comprendrez que nous n'accepterons aucun changement dans celui-ci.

Les plats composants les menus vous sont également proposés en suggestion
(les prix y sont indiqués à côté)

Les vins du moment au verre

Les blancs : - « Bouquet Blanc » 2018 Domaine de Poulvarel (Rhône)	4.00€	24.00€
- Quincy 2018 Domaine J. Rouzé (Sauvignon – Loire)	5.00€	30.00€
- Hautes Côtes de Beaune 2017 – Sébastien Magnien (Chardonnay – Meursault Bourgogne)	6.00€	35.00€
Les rouges : - Bordeaux «Château du Courreau » 2015 (Cabernet sauvignon - merlot)	4.00€	24.00€
- « Barrique de Katz » 2016 Domaine R. Meyer (pinot noir- Alsace)	5.00€	30.00€
- Vacqueyras « Le poète » 2017 Domaine de La Fourmone (Rhône)	6.00€	36.00€