

# Menu saisonnier

Du vendredi 18 septembre au dimanche 11 octobre

3 services (1 entrée au choix-plat-dessert) : 37.00€

4 services (2 entrées-plats-dessert) : 45.00€

Émincé de bœuf façon tataki – figues – betteraves

Huile de noix du Pays de Herve

Et/ou

L'œuf bio des poules voisines mollet/croustillant

cèpes de Bordeaux – poireaux - crème fumée

-----

La caille cuite sur l'os puis désossée - foie gras de canard poêlé

texture de céleri rave – jus bourguignon

-----

Fondant tiède au chocolat - glace stracciatella

Poires des vergers aubelois au vinaigre de cidre

Ou

L'assiette de fromages belges – sirop de chez 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.

-----

**Apéritifs** :- Crémant d'Alsace « Brut de Katz » *Légèrement rosé* 6.00€

Les régionaux :- Cidre d'Abbaye du Val-Dieu - *blond ou brun* 5.00€

- Les bières de la Brasserie Grain d'orge en 33cl 4.00€

*Brice au fût – Joup – Aubel Triple – Aubel double – The Pom*

## Suggestions de vins au verre

Les blancs :- Beaujolais-Villages blanc 2019 - Pascal Granger 4.00€ / 24.00€

*(chardonnay frais et minéral)*

-Pouilly-Fuissé « vieilles vignes» 2018 - JJ Litaud 6.00€ / 36.00€

*(chardonnay plus structuré passé en fût)*

Les rouges :- « Tamarius » Domaine du Mas Crémat 2018 4.00€ / 24.00€

*IGP Côtes Catalanes – syrah/grenache noire/marselan*

-Pinot noir « Black de Katz » 2016 – Domaine Meyer 6.50€ / 37.50€

*Jean-Paul Meyer à Katzenthal – pinot noir structuré passé en fût*

