



« Menu du jeudi »

22 juillet

-3 services : 35.00€/pp –

- Plat seul : 25.00€ -

Bœuf de La Ferme Deweydt façon tataki

Textures de betterave – vierge de noix et radis

ou

Croquette de crevettes grises maison

Carpaccio de tomates bio de chez Gaëtan – huile d'herbes

Suprême de volaille « de La Ferme de Gérard Sart » cuit sur l'os

Sauce aux brisures de truffe - poêlée de légumes - frites de patate douce

ou

Filet d'agneau rôti – jus à l'ail des ours

Fenouil – artichaud – pommes de terre crémeuses au basilic

Soupe fraîche de petits fruits rouges – glace vanille – amandes caramélisées

Ou

La belle planche de fromages belges et français, sirop de chez Charlier (sup.4.00€)

Suggestions de vins

(verre de 12.50cl)

Bulle :

-Crémant d'Alsace « Brut de Katz » *Domaine R. Meyer* 6.00€/33.00€

Blanc :

-Viognier « les amandières » 2020 – *Domaine Arzac (Ardèche)* 4.00€/24.00€

-Riesling « Croix du Pfoëller » 2017 - *Domaine R. Meyer* 5.00€/30.00€

-Château Brulsécaille 2017 – *Côte de Bourg blanc (Bordeaux)* 7.00€/41.50€

Rosé :

-Bergerac rosé 2019 - *Château Pintoucat* 4.00€/24.00€

Rouges :

-Bordeaux rouge « Château de Bonhoste » 2018 4.00€/24.00€

-Pinot noir « La Barrique de Katz » 2017 – *Domaine R. Meyer* 5.00€/30.00€

-Fixin 2018 – *Domaine Bart à Marsannay-La-Côte* 8.00€/47.50€

POUR PLUS DE CHOIX, CONSULTEZ NOTRE CARTE DES VINS