



MENU « saisonnier »

Du 15 juillet au 1^{er} août

-3 services (1 entrée au choix) : 39.00€/pp –

- 4 services : 46.00€ -

Entrée froide :

Tartare de bœuf « de la Ferme Deweydt à Montzen » coupé au couteau
pickles de légumes – champignons crus - truffe d'été

Entrée chaude :

Moules de Zélande « à la nage » - fenouil – huile d'aneth

Magret de canard « basse température » au cidre de L'atelier Constant-Berger
Quelques cerises du jardin – carottes – pommes dauphines au romarin

Framboises de Rosmel - sorbet

Crème brûlée à la vanille – biscuit aux pistaches – meringues au basilic

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