

LE MENU DU MOMENT « Retour d'Alsace »

Du vendredi 13 au dimanche 29 janvier

Terrine de foie gras de canard maison au Gewurztraminer
Confit d'oignons aux 4 épices – brioche moelleuse et croquante

ou

Véritables St. Jacques de Dieppe en carpaccio
Mousseline de panais – clémentine – céleri

Cappuccino de potimarron - croustillant de tarte flambée

Graines et huile de courges - ciboulette

ou

Belle noix de ris de veau braisée – jus corsé au Whisky Meyer'S

Spätzles – échalote au four – poudre de chanterelles

(+ 5.00€ en 3 services)

Contre-filet de bœuf BBB bien rôti et servi saignant

Baeckeoffe de légumes racines et charlottes – réduction de Pinot Noir

ou

Poulet fermier en 2 préparations

Cuisse et champignons de Paris en Fleischschnacka (pâte farcie roulée)

Suprême en basse température – sauce au Riesling – lard fumé – carottes

ou

Le filet de truite saumonée de La Commanderie rôti sur la peau sans arêtes

Choucroute douce – beurre blanc au Crémant d'Alsace - pommes de terre rattes

Dessert maison selon l'envie de l'instant

ou

2 régions, 2 fromages AOP de caractère :

LE Herve du Vieux moulin contre le Munster fermier

sirop de chez Charlier et graines de cumin (+4,00€)

3 services: 40.00€/pp

Au choix
Entrée – plat - dessert

4 services 50.00€/pp

(par table complète)
1^{ère} entrée au choix
2^{ème} entrée au choix
plat - dessert

Le samedi soir :

Merci de commander au minimum le menu 3 services

Plat seul : 29.00€

Nous ne servons pas d'entrée seule

Le cochon embouteillé

Pour les enfants de 10 ans et moins,
nous adaptons un plat ou un menu rien que pour eux 😊

RESTAURANT • THIERRY VANBRABANT

En cas de problème d'allergie alimentaire, signalez-le et nous ferons le nécessaire.