

Menu de la semaine

Servi à midi, du mardi 29 octobre au vendredi 1er novembre

Œuf fermier poché et saumon d'Écosse légèrement fumé
Concombre croquant, yaourt, aneth et noix de macadamia (19.-)

ou

Soupe aux pois cassés et crème acidulée
Saucisson de cerf et croûtons (16.-)

Dos de julienne rôti sur la peau
Potimarron au four au thym et romarin
Mousseline de pommes de terre et sauce dijonnaise (28.-)

ou

Filet de sanglier rôti doucement au four
Sauce à la bière ambrée de Père Jacob, baies de genièvre et pain d'épices
Purée de céleri rave, pommes pochées et airelles (29.-)

Sélection de trois fromages suisses
affinés par la fromagerie Jumi, Berner Oberland (14.-)

ou

Paris-Brest aux noisettes
Glace au chocolat (11.-)

Menu complet (au choix) à 39.-

Vin de la semaine

Marquis de Coudrée
« Domaine des Curiades » Famille Dupraz à Lully
composé de 70 à 80% de Merlot,
accompagné de Cabernet Franc et de Cabernet Sauvignon, élevé en barrique
1dl – 8.90 50cl – 40,50 75cl – 58.--

Une bière, à partager...

Rodenbach 'Vintage' Millésimé 2021 - 7%
Bière belge acidulée de haute fermentation issue de mélanges de bières jeunes et vieilles
Brassée à Roeselare dans les Flandres et vieillie 24 mois en foudre de chêne
75 cl – 21.-

La Bière de Père Jacob, brasserie artisanale à Soral
à partager, Blanche, Blonde, Rousse, ...
100 cl – 18.-
