

Menu de la semaine

servi à midi, du mardi 2 au vendredi 5 septembre

Saumon d'Écosse Label Rouge mariné à l'aneth, façon gravlax
Lentins de chêne sautés, avocat crémeux et pickles d'oignons rouges
Jeunes pousses de moutarde (21.-)

ou

Soupe rafraîchissante de tomates, betterave et pastèque au piment d'Espelette
Spaghetti croquants de betterave et crème acidulée à la ciboulette (17.-)

Filet de rascasse cuit à l'unilatérale
Artichauts rôtis, sauce piperade au paprika fumé et risotto au Parmesan

ou

Filet mignon de porc cuit doucement au four, croustilles de longeole
Purée de potimarron, lentilles vertes de la Petite-Grave et jus réduit à la moutarde (31.-)

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

ou

Les toutes premières poires Botzi de Fribourg, cuites façon "vin chaud"
Brownie au chocolat 70% de Quillabamba (Pérou) – Manufacture Orfève, Satigny (12.-)

Menu complet à 42.- par personne

Suggestion du chef

Tartare de bœuf coupé au couteau et assaisonné à votre goût
Grosses frites, salade verte et pain fougasse grillé
(160 gr) 38.- / (220 gr) 42.-

Vin du mois

Cuvée Eugénie

*vinifiée en exclusivité pour le restaurant
assemblage de Chardonnay, Viognier et Savagnin*

1dl – 8.- 75cl – 55.-

Une bière...

Rodenbach 'Grand Cru' – 6%

*Rouge des Flandres, bière acidulée brassée à Roeselare (Belgique) La bière de l'été !!
issue d'un assemblage entre une bière jeune et une bière mûrie en foudres de chêne.
Saveurs complexes et notes fruitées et boisées.*

33cl – 7,80

Chimay Rouge – 7%

*Une trappiste Rousse/Ambrée de haute fermentation, brassée à l'abbaye de Scourmont
fermentée en bouteille, ni filtrée, ni pasteurisée
l'une des douze bières trappistes au monde, toujours sous contrôle des moines.*

33Cl – 6,90
