Menu de la semaine

du mardi 27 au vendredi 30 octobre, servi à midi
Les quantités peuvent être limitées, réservation du menu possible à l'avance.

Carpaccio de thon albacore à l'huile d'olive et au piment d'Espelette
Houmous au curry noir et charbon végétal, pickles d'oignons rouges (23.-)
ou
Feuilleté aux champignons et graines de chia
Roquette et échalotes confites au vinaigre balsamique (19.-)

Filet de bar cuit à l'unilatérale, beurre blanc
Artichauts rôtis, tomates séchées et risotto au parmesan (31.-)
ou
Rumsteck de cerf rôti au four, sauce Grand Veneur aux épices et au chocolat noir
Chou frisé étuvé, lentins de chêne, pommes fondantes et airelles (33.-)

Sélection de trois fromages suisses
Affinés par la fromagerie Jumi, dans l'Oberland bernois (14.-)
ou
Tartelette au citron et au yuzu
Meringue en textures et grenade (12.-)

Le Vin du moment

excellent avec la Chasse !

Marquis de Coudrée 2023
Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully
composé de 70 à 80% de Merlot,
accompagné de Cabernet Franc et de Cabernet Sauvignon,
élevé 12 mois en barrique et reposé quelques années en cave
1dl – 8,90
50cl – 40.50 75 cl – 58.-

La bière artisanale du coin

Père Jacob à Soral, à partager
Blonde, Ambrée ou Blanche
100cl – 18.-

Brasserie du Virage à Plan-les-Ouates
Blonde, Blanche, IPA, *Ambrée ou sans alcool*
33 cl – 8,20

Une bière belge

excellent avec la Chasse !

Karmeliet Tripel – 8,4%
Une Tripel blonde, légèrement épicée, brassée par la Brasserie Bosteels à Buggenhout,
elle est fermentée haute ale et refermentée en bouteille !
Equilibre entre douceur, complexité aromatique et fraîcheur.
Inspirée d'anciennes recettes de moines carmélites, elle allie *tradition et élégance.*
33cl – 8,50