



## Menu saisonnier « spécial Pâques »

(du vendredi 5 au dimanche 28 avril)

**3 services (entrée – plat – dessert) 35,00€/pp**

**4 services (les 2 entrées – plat – dessert) 43.50€/pp**

### VITELLO FORELLO

Émincé de veau braisé – mayonnaise à la truite fumée de « La commanderie »  
Roquette – câpres – amandes grillées 14.50€  
et/ou

Asperges blanches du pays – œuf des poules voisines mollet et frit  
crevettes grises – crèmeux de poireaux - huile d'ail des ours 14.50€

-----  
Le suprême de volaille de Julémont « basse température » – croustillant de cuisse  
Asperges vertes aux noisettes torréfiées – purée de charlottes au beurre d'Aubel 22.50€

Le filet d'agneau en croûte d'herbes – couscous à ma façon... (sup.: 5.00€)  
Poêlée de légumes – purée de pois chiche – couscous perlé – jus aux épices marocaines 27.50€

-----  
Macaron chocolat blanc-rhubarbe - sorbet fraise/basilic 8,50€  
Ou

L'assortiment de fromages belges et français, sirop Charlier (sup. 4,00€)

-----  
Le menu étant composé de façon à vous proposer un excellent rapport qualité/prix,  
vous comprendrez que nous n'accepterons aucun changement dans celui-ci.

Les plats composants les menus vous sont également proposés en suggestion  
(les prix y sont indiqués à côté)

### Les vins du moment au verre

Les blancs :	-Costières de Nîmes 2016 Domaine de Poulvarel (Rhône)	4.00€	24.00€
	-Reuilly 2017 Domaine Jacques Rouzé (Sauvignon – Loire)	5.00€	30.00€
	-Hautes Côtes de Beaune blanc 2017 Sébastien Magnien (Chardonnay - Bourgogne)	7.00€	39.50€
Les rouges :	- Côtes du Rhône rouge 2017 Domaine R. Perrin	4.00€	24.50€
	- St Amour « Clos de la Brosse » 2016 Domaine P. Granger (Gamay - Beaujolais)	5.50€	30.50€
	- Givry 1 <sup>er</sup> cru « Le Clos du Cras Long » 2016 V&B Lumppe (Pinot noir – Bourgogne)	8.00€	45.00€