



Menu saisonnier

(dès le vendredi 23 août)

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

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

**Le filet de truite saumonée de « La Commanderie » en gravelax
Texture de fenouil – pastèque – huile d'estragon**

et/ou

**Foie gras de canard poêlé - volaille de Julémont fumée au romarin
Oignons brûlés – tomates confites – bouillon corsé
(supplément en 3 services: 5.00€)**

**Magret de canard basse température – pêche rôtie aux épices douces
Pommes dauphines – jus au vieux balsamico**

Ou

**Filet pur de veau rôti et ses ris croustillants
Risotto de pommes de terre à la truffe – sucs de Merlot
(supplément: 6.00€)**

**Petits choux à la crème d'amandes - agrumes
anglaise à la vanille de Madagascar – sorbet abricot/basilic**

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 : - « Bouquet Blanc » 2018 Domaine de Poulvarel (Rhône)	4.00€	24.00€
- Quincy 2018 Domaine J. Rouzé (Sauvignon – Loire)	5.00€	30.00€
- Hautes Côtes de Beaune 2017 – Sébastien Magnien (Chardonnay – Meursault Bourgogne)	6.00€	35.00€
Les rouges : - Bordeaux «Château du Courreau » 2015 (Cabernet sauvignon - merlot)	4.00€	24.00€
- « Barrique de Katz » 2016 Domaine R. Meyer (pinot noir- Alsace)	5.00€	30.00€
- Vacqueyras « Le poète » 2015 Domaine de La Fourmone (Rhône)	6.00€	36.00€