

# Menu Saisonnier

du jeudi 20 février au samedi 22 février

3 services : 37,00€/pp (choix parmi les 3 entrées – plat – dessert)

4 services : 45.00€/pp (la première entrée – choix entre les 2 entrées suivantes – plat – dessert)

Tartare de truite saumonée de La Commanderie  
Betterave rouge en carpaccio et en émulsion – mâche  
condiment gingembre/clémentine/radis noir

---

Foie gras de canard poêlé – mousseline de panais  
Pommes crues/cuites/confites – pignons de pin

ou

St Jacques « coquilles » grillées - croquette de crevettes grises  
blanc de poireaux – coulis de cresson de fontaine

---

Le dos de Skreï cuit sur la peau – homardine au curry  
chou pointu – carottes fondantes - purée de charlottes citronnée

ou

Médailon de filet de veau rôti – tagliatelles à la truffe - jus corsé au vieux balsamique  
céleri rave en croûte de noisettes et fromage TriDieu

---

Croquant de chocolat Callebaut Ruby  
glace aux amandes – crème de citron vert – mangue - poivre de Séchouan

ou

L'assiette 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