

CARTE/MENU

(disponible les 14 et 15 mars)

Emincé de veau BBB au sésame - textures de carottes - poires - caramel au
Cidre d'Abbaye du Val-Dieu (froid)

ou

Filet de truite saumonée de La Commanderie grillé sans arrêtes - asperges
vertes - gambas - bisque à l'estragon (chaud)

Volaille de Julémont en 2 préparations:

la cuisse désossée comme un vol-au-vent au morilles fraîches, le suprême
rôti moelleux- quelques légumes du moment - frites de patates douces

ou

Steak d'agneau basse température - cousous perlé - jus au romarin et ail

ou

Cuisse de lapin mijotée à la Joup (bière brune Hombourgeoise) et sirop
d'Aubel - grenailles à la fleur de sel

L'assiette de fromages, sirop Charlier

ou

La crème brûlée à la vanille

ou

Mousse au chocolat, orange et crème anglaise au spéculoos

3 services: 32.00€

4 services: 38.00€

Plat seul: 19.00€ (les entrées sont également disponibles en portion plat)

**Boulets liégeoise - compote - frites de patates douces

1 pièce: 8.00€

2 pièces: 11.00€

Commande au plus vite et UNIQUEMENT au 087/78.78.85 (Nous limiterons celles-ci en fonction de nos marchandises).

Enlèvement au restaurant ce samedi 14/03 entre 16h et 17h et dimanche de 11h à 12h.

De notre côté, nous évaluerons également la situation dans les jours et les semaines à venir.