

# Menu Saisonnier

du vendredi 06 au dimanche 29 mars

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)

**Emincé de veau braisé au sésame – poire pochée - Carottes crues/cuites**  
**Caramel acidulé au Cidre d'Abbaye du Val-Dieu** 15.50€

-----  
**Saint-Jacques de Dieppe « coquille » – fenouil en texture**  
**Beurre d'agrumes au curry léger** 20.50€  
(supplément en 3 services : 5.00€)

**ou**  
**Brochette de gambas rôtie au beurre d'estragon**  
**Crèmeux parmentier – truite fumée de La Commanderie - asperges vertes** 15.50€

-----  
**Revisite « luxueuse » du Vol-au-vent** 26.50€  
Suprême de volaille de Julémont moelleux – la cuisse désossée en velouté à la truffe  
Croquette de ris de veau aux morilles – frites de patates douces

**Ou**  
**Le steak d'agneau basse température – légumes confits**  
**Couscous perlé aux épices orientales – jus corsé ail/romarin** 26.50€

-----  
**Pain perdu de brioche maison – pomme/cannelle**  
**Glace à la vanille** 8.50€

**ou**  
**L'assiette de fromage 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)