



MENU « saisonnier »

Du vendredi 24 septembre au dimanche 10 octobre

-3 services (1 entrée au choix) : 39.00€/pp –

- 4 services (les 2 entrées): 46.00€ -

Filet de truite de La Commanderie en tartare et fumée - crevettes grises de Zeebruges

Chou-fleur crémeux et pickles – noisettes torréfiées – huile à l'ail noir

ou

Foie gras de canard poêlé – caille rôtie sur l'os puis désossée

Pieds de mouton de nos forêts – courges – vinaigrette bordelaise

Magret de canard basse température - jus aux épices marocaines

Fenouil et aubergine de chez Gaëtan - Charlotte en purée au bon beurre et en chips

Ou

Ris de veau et filet pur de veau rôti (sup.: 4.00€)

Topinambour – panais – sucrine braisée – jus aux baies de genévrier

Tarte tatin tiède de pommes Bio de Warsage

caramel beurre salé - noix caramélisées - glace cannelle

Ou

La belle planche de fromages belges, sirop de chez Charlier (sup.: 4.00€)

Suggestions de vins

(verre de 12.50cl)

Champagne Didier Herbert à Rilly-La-Montagne

-Brut 1^{er} cru: 9.00€/La flûte – 50.00€/bt

-« Grande réserve » : 55.00€/bt

Blanc :

-Pays d'Oc blanc « Savignus » 2019 - 100% Chardonnay – *Domaine Castan* 4.00€/24.00€

-Lirac blanc « La fermade » 2019 (Côtes du Rhône) *Domaine Maby (Grenache/Clairette)* 5.00€/30.00€

-Bourgogne blanc « Origine » 2018  *Domaine Laurent Fournier à Marsannay (Pinot beurot)* 7.00€/40.00€

Rouges :

- Pays d'Oc rouge « Hélius Pétri » 2020 – *Domaine Piccinini à La Livinière (cabernet franc)* 4.00€/24.00€

- « La Barrique de Katz » 2018– *Domaine René Meyer à Katzenthal* 5.00€/30.00€

-Pic St Loup « Les Calcaires » 2019  - *Château de Cazenzeuve à Lauret* 6.50€/38,50€

-Marsannay «Grandes Vignes » 2018 – *Domaine Bart à Marsannay-La-Côte* 8.00€/46.00€

POUR PLUS DE CHOIX, CONSULTEZ NOTRE CARTE DES VINS