



## **MENU « saisonnier »**

Du vendredi 24 juin au dimanche 10 juillet

3 services: 39.00€/pp

choix entre les 3 entrées – plat au choix - dessert

4 services 47.00€/pp (par table complète)

Tartare de truite - 2<sup>ème</sup> entrée au choix – plat au choix – dessert

### **Tartare de truite saumonée de La commanderie à Fourons**

texture de fenouil – pastèque – huile d’aneth

-----

### **Tomates bio – crevettes**

Préparations autour de tomates variées – herbes fraîches  
crevettes grises de Zeebruges et grosse gambas tiède

**ou**

**Pigeon d’Anjou et foie gras de canard en croûte (+5.00€)**

Jus des carcasses – céleri - cerises du jardin acidulées

-----

**Médailillon de veau et ris de veau rôti – mousseline de charlottes à la truffe d’été**

cru/cuit de Champignons de Paris – petits pois frais

**ou**

**Émincé de bœuf BBB comme une tagliata (servi saignant) - jus gras au romarin**

Salade de courgette de chez Gaëtan et la fleur farcie « niçoise » - Tri-Dieu – grenailles

-----

**Sablé gratiné de framboises de Rosmel à la vanille de Madagascar**

Sorbet framboises – sirop basilic/citron vert

**ou**

**La belle planche de fromages belges, sirop de chez Charlier (+4,00€)**

Nous n’accepterons aucun changement dans le menu.

---

**CONSULTEZ NOTRE NOUVELLE CARTE DES VINS ET NOS VINS AU VERRE EN SUGGESTIONS**

En cas de problème d’allergie alimentaire, signalez-le et nous ferons le nécessaire.