

LE MENU DU MOMENT

Du vendredi 17 mars au dimanche 2 avril

Émincé de veau truffé et braisé – espuma de foie gras de canard

Céleri rave au four – jus des branches

OU

Filet de truite de La Commanderie confit dans l'huile d'olives

Coulis de laitue – agrumes – sarrasin

Les véritables St Jacques de Dieppe snackées – croquette de crevettes grises

Gâteau de chou-fleur – beurre blanc au curry (+4.00€)

OU

Autour de l'oignon et du TriDieu – huile de thym

Oignon confit/caramélisé/frit/bouillon – millefeuille et croque de TriDieu

La caille d'Anjou entièrement désossée et mise croûte

Farce de Paris blanc et chou vert - cru/cuit de chicons – jus des carcasses

OU

Contre-filet de bœuf BBB bien rôti et servi saignant – sauce bordelaise

Purée de Charlottes au bon beurre – quelques légumes d'hiver

OU

Dos de skrei mariné au citron vert

Risotto au homard – poireaux - jus d'herbes

Dessert maison selon l'envie de l'instant

OU

La belle planche de fromages belges et français

sirop de chez Charlier (+4,00€)