

LE MENU DU MOMENT

Du vendredi 26 mai au dimanche 11 juin

Truite fumée de La commanderie – texture d’artichaud – crevettes grises de Zeebrugge

Sauce vierge graines de moutarde/ciboulette/radis - sarrasin torréfié

OU

Tartare de veau BBB au basilic - ganache de foie gras de canard

Rhubarbe/gingembre en compotée et en vinaigrette – tuile au sésame

L’œuf de « poule plein air » mollet/croustillant

Asperges blanches de Rosoux – cresson – hollandaise au syphon

OU

Ravioles de homard maison au fenouil - émulsion estragon

(+6.00€ en 3 services)

Suprême de poulet fermier de La Ferme Hossay à St. André

Asperges vertes de Warsage en tagliatelle - les pointes en croûte de noisettes

Mousseline de charlottes fumées – jus au vin jaune et morilles

OU

Le filet de canette bien rôti sur la peau

Sauce au cidre de l’Atelier Constant-Berger et miel de Messitert

Mousseline de charlottes fumées – quelques légumes du moment

OU

Filet de grosse truite saumonée de La Commanderie grillé (sans arêtes)

Bouillon crémeux du potager – fèves des marais – shi také – courgettes – grenailles rôties

OU

Le baby homard décortiqué (+10.00€)

Bouillon crémeux du potager – fèves des marais – shi také – courgettes – grenailles rôties

Dessert maison selon l’envie de l’instant

OU

La belle planche de fromages belges et français

sirop de chez Charlier (+4,00€)

3 services: 40.00€/pp

Au choix
Entrée – plat - dessert

4 services 50.00€/pp

(par table complète)
1^{ère} entrée au choix
2^{ème} entrée au choix
plat - dessert

Le samedi soir :

Merci de commander au minimum le menu 3 services

Plat seul : 29.00€
Nous ne servons pas d'entrée seule

**Pour les enfants de 10 ans et moins,
nous adaptons un plat ou un menu rien que pour eux 😊**

Le cochon embouteillé

RESTAURANT • THIERRY VANBRABANT