

LE MENU DU MOMENT

Du vendredi 28 avril au dimanche 21 mai

Vitello Forello

Émincé de veau braisé – sauce à la truite fumée de La Commanderie – amandes
OU

Asperges vertes de Rosoux grillées – TriDieu de Bilstain – pesto d'ail des ours

Roquette – huile d'olives vierge – vieux balsamique – noisettes torrifiées
OU

Le ½ homard froid décortiqué

Mayonnaise aux herbes – sucrose – vinaigrette aux agrumes (+8.00€)

Asperges blanches du pays croquantes et crémeuses

Lard de Montzen - émulsion fumée
OU

Escalopes de foie gras de canard poêlées – rhubarbe

Aigre-doux aux épices douces
(+6.00€ en 3 services)

Porc de la ferme Deweydt confit 8h aux herbes

Asperges blanches du pays - sauce mousseline à la Brice – pomme de terre suédoise
OU

Bœuf « Blonde d'Aquitaine » d'Hombourg en 2 préparations

pièce rôtie rosée et façon bourguignon – purée de charlottes au bon beurre
OU

Filet de truite saumonée de La Commanderie grillé sur la peau (sans arêtes)

Risotto petits pois et bisque de homard – beurre blanc
OU

Le ½ homard décortiqué

Risotto petits pois et bisque – beurre blanc (+8.00€)

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