LE MENU DU MOMENT

Du vendredi 1 au dimanche 31 mars

Émincé de bœuf « Blonde d'Aquitaine » braisé – rémoulade de céleri rave
émulsion miel/moutarde de Raeren – radis pickles

Œuf de chez cocotte poché – cru/cuit de Paris blanc – mornay aérée au TriDieu
sablé aux noisettes – oignons confits au balsamique

ou

Escalope de foie gras de canard poêlée - **pommes caramélisées**
Aigre-doux de cidre de l'Atelier Constant-Berger - condiment pommes/chicons
(+6,00€ en 3 services)

Filet d'agneau rôti – épaule façon tajine
jus aux épices marocaines - légumes racines - gratin dauphinois

ou

Poulet de La Ferme de Gérard Sart à St. André
Cuisse désossée croustillante - suprême rôti sur le coffre - jus des carcasses
Écrasé de pommes de terre poêlées – oignon farci à l'ardennaise - huile de thym

ou

Filet de grosse truite saumonée de La Commanderie grillé sur la peau
Risotto crémeux aux poireaux - jus de volaille

Dessert maison selon l'envie de l'instant

ou

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

Le restaurant sera fermé du 03 au 14 mars inclus

3 services: 44.00€/pp

Au choix

Entrée – plat - dessert

4 services 50.00€/pp

(par table complète)

La 1ère entrée

2ème 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