

# LE MENU DU MOMENT

Du vendredi 5 au dimanche 28 avril

## **Marbré de blanc de poireaux – vierge de truite fumée de La Commanderie**

Crème à la moutarde de Raeren - Œufs de caille – échalotes pickles

---

## **Oignon farci « comme une soupe » - chair de poulet de Val-Dieu confite**

Croustillant de pain au TriDieu – huile de thym

OU

## **Asperges blanches du pays en différentes cuissons**

Beurre blanc aux agrumes - pamplemousse - oseille

---

## **Onglet de bœuf BBB rôti et servi saignant – réduction de Syrah**

Condiment ciboulette/radis/balsamique – bettes  
mousseline de charlottes au beurre d'Aubel

OU

## **Émincé de picanha de veau basse température**

Conchiglioni farcis aux asperges vertes et gambas – jus de veau bisqué

OU

## **Autour du cochon PQA**

*Filet rôti – pressa braisée aux herbes – joue confite - jus corsé acidulé*  
Grenailles cuites au gros sel – émulsion au lard fumé

---

## **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 29 avril au 9 mai inclus**

**3 services: 44.00€/pp**

Au choix  
Entrée – plat - dessert

**4 services 50.00€/pp**

(par table complète)  
La 1<sup>ère</sup> entrée  
2<sup>ème</sup> 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**