

LE MENU DU MOMENT

Du vendredi 10 au dimanche 26 mai

Émincé de veau braisé - asperges vertes de Wichampré

céleri rave au barbecue – mayo aux sucs de viande – pesto cresson/noisettes

Escalope de foie gras de canard poêlée - Rhubarbe en texture

(+6,00€ en 3 services)

OU

Oeuf de « chez Cocotte » poché – croustillant et espuma de lard fumé

Laitue – vierge de pomme au cidre Constant-Berger

Truite de La Commanderie à Fourons

Belle part du filet, sans arêtes, au four – tartare au jus de persil

Chips de peau – sauce matelote au Chinon rouge

Artichaut / fèves des marais / Paris blanc – gnocchis au romarin

OU

Filet pur de porc de La Ferme Deweydt

Asperges blanches du pays – sauce mousseline à la Joup – charlottes grillées

pousses d'épinards au vinaigre d'estragon

OU

Filet de canette bien rôti sur la peau à l'orange et aux épices douces

Poêlée de légumes primeurs croquants – galette de pommes de terre

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: 44.00€/pp

Au choix
Entrée – plat - dessert

4 services 50.00€/pp

(par table complète)
La 1^{ère} entrée
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