

## 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**

(+7,00€ 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<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**