

# LE MENU DU MOMENT

Du vendredi 7 au dimanche 30 juin

**Tartare de truite de La commanderie à Fourons**

ou

**Le ½ baby homard décortiqué (+6.00€)**

Concombre gelée et pickles – coulis d'herbes du potager  
mayo bisquée – piment d'Espelette

-----

**La caille rôtie sur le coffre puis désossée – tatin d'échalotes**

Salade de haricots – vinaigrette tiède au jus de carcasse et à la fleur de thym

ou

**Croustillant asperges blanches/petits pois frais/giroles**

émulsion morille – copeaux de TriDieu affiné 9 mois – noix frite

-----

**Filets de rouget barbet snackés à l'unilatérale**

jus façon bouillabaisse – rouilles – courgette

ou

**Poulet fermier de La Ferme de Gérard Sart – sauce poulette**

croquette de homard et asperges vertes de Warsage - épinards

ou

**Contre-filet de bœuf BBB bien rôti et servi rosé**

ou

**Filet d'agneau rôti (+4,00€)**

Réduction de Syrah - écrasée de pommes de terre à l'ail confit  
fenouil et carottes primeurs

-----

**Dessert maison selon l'envie de l'instant**

ou

**La belle planche de fromages belges et français**

sirop de chez Charlier (+5,00€)

**3 services: 46.00€/pp**

Au choix  
Entrée – plat - dessert

**4 services 52.00€/pp**

(par table complète)  
La 1<sup>ère</sup> entrée  
2<sup>ème</sup> entrée au choix  
plat - dessert

**Les vendredi et samedi soir :**

**Merci de commander au minimum le menu 3 services**

Plat seul : 31.00€ (hors supplément)

**Nous ne servons pas d'entrée seule**