

# LE MENU DU MOMENT

Du vendredi 6 au samedi 21 décembre

## **Carpaccio de truite de La Commanderie**

Crèmeux de panais – agrumes - pourpier

---

## **Velouté de champignons des bois – espuma à la truffe**

Mouillette au foie gras de canard

ou

## **St Jacques de Dieppe « coquilles » tièdes (+6.00€)**

Topinambours – noisettes – jus de volaille émulsionné

---

## **Émincé de gigue de biche de nos Ardennes rôtie – épices douces et chocolat**

Chanterelles – céleri rave – choux de Bruxelles – poire

ou

## **Porc PQA grillé – Jus de cochon au Pinot noir**

Chicons braisés et gratinés au TriDieu – purée au bon beurre

ou

## **Quenelles de sandre**

Raviole ouverte de poireaux – sauce homardine

---

## **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**

**Organisation de fin d'année**

Le restaurant sera ouvert le vendredi 20 et le samedi 21 décembre et ensuite fermé jusqu'au jeudi 16 janvier inclus.

Les 24 et 31, nous travaillons uniquement le menu traiteur  
à enlever au restaurant à Hombourg