

# LE MENU DU MOMENT

du vendredi 02 au dimanche 25 octobre

**Crémeux de chou-fleur – crevettes grises de Zeebruges épluchées à la main**  
pickles – sarrasin soufflé – huile aux épices sri-lankaise

-----

**Filet de truite de La Commanderie fumé - émulsion au tournesol torréfiées**  
Pommes – céleri vert– vinaigre de miel de chez Collard

ou

**L’oeuf de nos poules poché – espuma de cèpes de Bordeaux**  
jus vert – topinambour - noisettes – tuile de pain au levain

-----

**Magret de canard rôti à basse température**  
réduction Syrah/betterave/cacao – carottes glacées – mousseline de céleri rave

ou

**Chou vert farci de biche confite**  
réduction Syrah/betterave/cacao – carottes glacées – mousseline de céleri rave

ou

**Filets de rouget barbet frais grillés**  
Fenouil – bisque de homard – pommes safranées - rouille

-----

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

**3 services au choix: 52.00€/pp**

**4 services au choix 62.00€/pp**

**NOUS NE SERVONS PAS DE PLAT SEUL**

**!!! Dès le 1<sup>er</sup> janvier 2027 !!!**  
**LE RESTAURANT CHANGE DE MAINS**

Vous n'êtes pas sans savoir qu'en dehors du restaurant, nous avons d'autres activités professionnelles et bien sûr une famille.  
Il est temps pour nous de faire des choix.

L'opportunité de pouvoir remettre le restaurant en fin d'année, tout en le cédant avec la même identité, sonne comme une évidence pour notre futur et celui du « Cochon Embouteillé ».

Depuis le Wadeleux, en passant par le marché ainsi que le magasin à Aubel , notre production d'escargots, Le Cochon Embouteillé et sans oublier le magasin Rue de Rémersdael *(qui risque de reprendre du service)*, nous avons toujours pu compter sur notre clientèle.  
Nous vous remercions grandement pour votre fidélité, depuis toutes ces années, dans chacun de nos défis professionnels.

Une page se tourne mais notre livre de recette ne se ferme pas ;-)  
D'autres projets mûriront dans les prochains mois.

au plaisir,  
Thierry, Sandra et la « Famille du Cochon » ;-)

**Notre programme durant nos derniers mois**

**Octobre et novembre**

Ouvert aux horaires habituels  
sauf 26/10 au 08/11 inclus (congé annuel)

**Décembre**

4,5 et 6/12, restaurant fermé pour le Village Gourmand d'Aubel  
Vendredi 11 et samedi 12/12 ouvert pour nos 2 derniers services  
24 et 31/12, Menu à emporter uniquement