

## **LE MENU DU MOMENT**

**Truite de La Commanderie fumée à froid – asperges vertes**  
Poireaux brûlés – gribiche à la graine de moutarde – ail noir

---

**L’escalope de foie gras de canard et caille rôtie sur le coffre**  
fenouil - rhubarbe  
ou

**Asperges blanches du pays - oeuf de nos poules poché**  
Ail des ours – hollandaise - noisettes

---

**Filet pur de veau rôti - oignon farci lard et Comté**  
Jus crémé aux morilles – petits pois à la française - mousseline de pommes de terre  
ou

**Fricassée de volaille fermière en cuisson douce – oignon farci lard et Comté**  
Jus crémé aux morilles – petits pois à la française - mousseline de pommes de terre  
ou

**Aile de raie de nos côtes**  
Asperges blanches du pays – bisque de homard - grenailles

---

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

**3 services: 50.00€/pp**

Au choix

Entrée – plat - dessert

**4 services 60.00€/pp**

(par table complète)

La 1<sup>ère</sup> entrée

2<sup>ème</sup> entrée au choix

plat - dessert