

LE MENU DU MOMENT

du vendredi 04 au dimanche 27 septembre

Tartare de truite de La commanderie

Sucrine grillée – mayo truite fumée – câpres - cresson

Tomate farcie à la chair de homard (+4,00€)

Émulsion Choron - Bisque à l'écorce d'orange

ou

Joue de porc confite et foie gras de canard poêlé

Betteraves rouges – poire Légipont - moutarde

Pintadeau basse température

Céleri rave – prunes - cacao

ou

Le filet de « pêche du moment »

Jus de bouillabaisse – rouille – mille-feuilles de courgettes

ou

Pigeon Royal d'Anjou (+6,00€)

Le suprême juste rôti, les cuisses en pastilla

Potimarron au four – condiment citron confit

Dessert maison selon l'envie de l'instant

3 services: 52.00€/pp

Au choix
Entrée – plat - dessert

4 services 62.00€/pp

(par table complète)
La 1^{ère} entrée
2^{ème} entrée au choix
plat - dessert

NOUS NE SERVONS PAS DE PLAT SEUL

!!! BON CADEAU !!!

DERNIER MOIS POUR EN PROFITER

Nous avons établi le dernier bon, le 30 septembre 2025, avec une validité d'un an.

Nous n'accepterons donc plus aucun bon

dès le 01 octobre 2026

Merci d'en prendre bonne note,
au plaisir,
Thierry et Sandra