

LE MENU DU MOMENT

Carpaccio de truite de La Commanderie

Pickles de rhubarbe au poivre timut – texture de fenouil

Joue de porc PQA confite à la Joup

Asperges vertes de Wichampré – cacahuète - soja

ou

Royale de homard tiède – bisque des carcasses à l'estragon

Crumble de pain au levain - asperge blanche - citron

Boeuf bien rôti rosé façon tagliata – jus tannique

Légumes primeurs croquants - charlotte

ou

Épaule d'agneau confite – gremolata à l'ail des ours

Curry d'aubergine à la sri-lankaise – charlotte

ou

Filet de la pêche du jour au four

Crèmeux de petits pois – émulsion beurre nantais – pomme de terre confite

ou

Baby homard décortiqué (+10,00€)

Crèmeux de petits pois – émulsion beurre nantais – pomme de terre confite

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^{ère} entrée
2^{ème} entrée au choix
plat - dessert

NOUS NE SERVONS PAS DE PLAT SEUL