

LE MENU DU MOMENT

Du vendredi 6 au dimanche 22 juin

Autour de La truite de La commanderie

Confite à l'huile d'agrumes /en tartare/ fumée

Concombre grillé – vinaigrette à la fleur de sureau - oxalis

Le demi baby homard décortiqué (+5.00€)

Pince et queue snackée / les « petites chaires » concentrées dans leur jus

Millefeuille de courgette – beurre blanc – basilic

ou

Foie gras de canard poêlé et joue de porc PQA fondante

Asperges vertes de La Ferme de Wichampré - Rhubarbe

Longe de veau Blanc Bleu Belge rôtie – jus de viande corsé

Texture de petits pois frais – pommes Pont-Neuf – mayo à l'ail noir

ou

Suprême de Coucou de Malines au vin jaune et morilles

Asperge blanche du pays – poireaux - purée au bon beurre

ou

Filets de plie de la Mer du nord - bisque – huile d'ail des ours

Cru/cuit de fenouil bio – pommes safranées

Dessert maison, au choix, selon l'envie de l'instant

ou

La belle planche de fromages belges et français

sirop de chez Charlier (+5,00€)

3 services: 49.00€/pp

Au choix
Entrée – plat - dessert

4 services 56.00€/pp

(par table complète)
La 1^{ère} entrée
2^{ème} 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