

LE MENU DU MOMENT

du vendredi 6 au dimanche 29 novembre

Terrine de foie gras de canard maison bien sûr

Gelée de pinot gris de chez Meyer - vierge airelles/noisettes
Confit et pickles d'oignon rouge

Véritable St Jacques de Dieppe mi-cuites et filet de rouget

Pomme acidulée – panais – beurre blanc au cidre de chez Constant-Berger

ou

Ris de veau croustillant - croquette de poulet rôti (+4,00€)

Jus au miel de chez Collard et moutarde – embeurrée de chou vert

Dégustation de gibier (+6,00€)

Râble de lièvre – filet de marcassin – biche en civet

Sauce Grand Veneur– pommes dauphines – garnitures du moment

ou

Contre-filet de veau BBB bien rôti

Stoemp aux poireaux – hollandaise à la Brice – bisque corsée

ou

Filet de grosse truite de La Commanderie grillé sur la peau

Stoemp aux poireaux - hollandaise à la Brice – bisque corsée

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^{er} 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

Novembre

Ouvert aux horaires habituels

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