

LE MENU DU MOMENT

Du vendredi 7 au dimanche 30 août

Tartare de bœuf BBB coupé au couteau

focaccia – pickles de moutarde - mayo à l'ail noir

L'escalope de foie gras de canard poêlée (+4,00€)

Prunes pochées aux épices - brioche feuilletée maison

ou

Croquette de scampis – crevettes grises de Zeebruges

tomates bio fraîches et coulis – fenouil croquant – huile d'aneth

Épaule de porc PQA confite 12h

Légumes provençaux – grenailles à la fleur de sel

ou

Filet de grosse truite de La Commanderie – moules et fèves des marais

Courgettes cuites et crues – mousseline de charlottes

ou

Noix de veau braisée – ris laqués au miel de chez de Colard (+8,00€)

mousseline de charlottes – petits pois - basilic

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

!!! BON CADEAU !!!

Clôture

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