

LE MENU DU MOMENT

Du vendredi 09 au dimanche 25 janvier

Veau braisé - foie gras de canard

“Américain” de betterave rouge - graines de moutarde

Tarte fine truite fumée de La Commanderie / épinards / oeufs de caille

Hollandaise au beurre noisette - cresson de fontaine

ou

St Jacques de Dieppe et homard décortiqué (+6.00€)

Bisque - chou-fleur - clémentine - sarrasin soufflé

Croustillant de porc PQA confit

aigre doux orange/poivre Timut

émincé de chou - mousseline de persil tubéreux

ou

Médailillon de boeuf BBB servi rosé - jus crémé

Pâte farcie de queue de boeuf - cèpes de Bordeaux - céleri rave

ou

Pêche de la Mer du nord - moules de Zélande

potimarron aux épices marocaines – poireaux

Dessert maison 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

Merci de commander au minimum le menu 3 services

Nous ne servons pas de plat seul