

## **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

### **Médaillon 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<sup>ère</sup> entrée

2<sup>ème</sup> entrée au choix

plat - dessert

**Merci de commander au minimum le menu 3 services**

**Nous ne servons pas de plat seul**