

# LE MENU DU MOMENT

Du vendredi 12 au dimanche 28 septembre

## Tri-Dieu de Bilstain

Déclinaison de carottes - kumquat - livèche - noix

---

### Cromesquis de poulet fermier rôti et pomme de terre

Paris blanc - sucrine - jus de persil - mayo à la graine de moutarde

ou

L'œuf des poules d'Alexis poché – crevettes grises de Zeebrugge

Truite Fario de La Commanderie fumée à froid

Épinards frais - beurre blanc - ciboulette

---

### Poitrine de porc PQA confite/laquée - condiment pêche

Courge spaghetti - brocoli - jus de cochon à l'ail noir

ou

Magret de canard "basse température" et foie gras poêlé (+6.00€)

Courge spaghetti - brocoli - jus aux brisures de truffe

ou

Filet de raie de la Mer du Nord - bisque de homard - huile d'aneth

Fenouil - tomates - pastèque

---

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<sup>ère</sup> entrée  
2<sup>ème</sup> 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**