LE MENU DU MOMENT

du vendredi 15 août au dimanche 7 septembre

Filet de truite de La Commanderie façon gravelax au miel de Melen et betterave

Chou rave croquant – rhubarbe – vinaigrette au cidre Constant-Berger

Escalopes de foie gras de canard poêlées (+6.00€)

Cru/cuit de céleri rave bio – mûres de Messitert

ou

L'œuf des poules d'Alexis « en Meurette » de Chardonnay

Oeuf poché – sauce au chardonnay – échalotes/lardons/champignons – croustillant de pain

Coucou de Malines

Suprême cuit sur le coffre – Cuisse confite en tacos

Jus de cuisson – légumes grillés – stoemp aux poireaux d'été

ou

Contrefilet de bœuf BBB bien rôti et servi rosé – jus tannique et chimichurri

Légumes grillées – stoemp aux poireaux d'été

ou

Les grosses gambas décortiquées et simplement poêlées en persillades

Tomate farcie choron - cœur de boeuf – salade d'herbes - grenailles

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^{ère} entrée
2^{ème} 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