

LE MENU DU MOMENT

Du vendredi 20 au dimanche 29 mars

Truite de La Commanderie fumée à froid et à chaud

Poireaux brûlés – ravigote à l’ail noir – pickles de moutarde

L’escalope de foie gras de canard poêlée et porc PQA confit

Topinambours – noisettes - cresson de fontaine

ou

Dos de skreï et gambas

Fenouil croquant – beurre d’orange - estragon

Contre-filet de bœuf BBB rôti et servi rosé

jus crémé au poivre sauvage de Madagascar - huile de thym

Galette de pommes de terre – sucrine braisée

ou

Filet de canette rôti

jus crémé au poivre sauvage de Madagascar - huile de thym

Galette de pommes de terre – sucrine braisée

ou

Suprême de Coucou de Maline basse température – oignon farci de homard

Hollandaise – grenailles

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