

LE MENU DU MOMENT

du vendredi 26 juin au dimanche 19 juillet

VITELLO TROTA

*Émincé de veau braisé – mayo à la truite fumée de La Commanderie
roquette – amandes torréfiées - câpres*

Oeuf de nos poules poché

Asperges vertes – fèves – morilles

ou

Moules de Zélande et fenouil primeur de chez Gaëtan

Nage de moules – textures de fenouil

Magret de canard « basse température » - jus balsamique

Mille-feuille de pommes de terre aux herbes – mayo à l'ail noir

ou

Suprême de Coucou de Malines farci au homard – sauce bisque (+4,00€)

Mille-feuille de pommes de terre aux herbes – mayo à l'ail noir

ou

Filet de grosse truite de La Commanderie rôti sur la peau

Courgettes croquantes – tagliatelles fraîches – bisque de homard

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

NOUS NE SERVONS PAS DE PLAT SEUL