

LE MENU DU MOMENT

Du vendredi 27 février au dimanche 15 mars

Gravelax de bœuf BBB – foie gras de canard

Rémoulade panais/poire – caramel de betterave rouge - pickles de moutarde

Truite de La Commanderie confite à l'huile d'agrumes

Crèmeux de petits pois à l'estragon

ou

Ris de veau laqué – hollandaise à la Joup (+4.00€)

Brocoli croquant – sarrasin soufflé

Filet pur de veau en croûte de noisettes et Comté

Textures de carotte – jus tannique - grenailles fumées

ou

Agneau en 2 préparations

Épaule en cuisson lente et filet rôti – jus aux épices marocaines

Mousseline de pois chiches

ou

Dos de skreï rôti

Textures de carotte - jus tannique - grenailles fumées

Dessert maison ou fromage, 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

**En cas de problème d'allergie alimentaire, signalez-le, dès la réservation.
Nous ferons le nécessaire.**