

LE MENU DU MOMENT

du vendredi 28 novembre au samedi 20 décembre

Truite saumonée de La Commanderie marinée aux agrumes

Radis variés - betterave

Cappuccino de champignons des bois aux arômes de truffe – copeaux de foie gras

Céleri rave – croustillant de pain au levain

ou

St Jacques de Dieppe – Royale de homard (+6,00€)

Épinards – sarrasin – beurre blanc

Biche confite façon « chou farci » – Grand-Veneur aux épices spéculoos

poire pochée au vin – légumes racines

ou

Filet de lièvre et foie gras poêlé (+8,00€)

Grand-Veneur aux épices spéculoos - poire pochée au vin – légumes racines

ou

Filet de bœuf rôti rosé - Oignon farci « bourguignon »

coulis de cresson - légumes racines

Dessert maison 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

Merci de commander au minimum le menu 3 services

Nous ne servons pas de plat seul