

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