

LE MENU DU MOMENT

Du vendredi 30 janvier au dimanche 08 février

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

Ajo blanco – chorizo – huile de ciboulette – amandes torréfiées

La caille flambée au peketo et rôtie sur le coffre

Céleri rave – jus à la liégeoise

ou

Ris de veau laqué – hollandaise au beurre noisette (+6,00€)

Épinards – sarrasin soufflé

Magret de canard basse température – cuisse en parmentier

Embeurrée de chou – jus tannique

ou

Suprême de pigeon rôti et foie gras de canard poêlé (+8,00€)

Cuisse en parmentier – embeurrée de chou – jus tannique

ou

Poisson selon l'arrivage

Textures de carotte – beurre aux épices marocaines – grenailles fumées

Dessert maison ou fromage, selon l'envie de l'instant

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

Les vendredi et samedi soir :

Merci de commander au minimum le menu 3 services

Plat seul : 31.00€ (hors supplément)
Nous ne servons pas d'entrée seule