

# LE MENU DU MOMENT

Du vendredi 15 au dimanche 31 mai

LE RESTAURANT SERA FERME JUSQU'AU JEUDI 14 MAI INCLUS

## **Asperges vertes de Wichampré grillées**

Rhubarbe pickles – crèmeux du Vieux Moulin – huile d'estragon

-----

## **L'oeuf de nos poules poché – crème de morilles et vin jaune**

Blancs de poireaux – croûton de pain au levain - condiment ail noir

ou

## **Chair de homard - sucrine braisée façon César (+6,00€)**

Émulsion truite fumée de La Commanderie – ail des ours

-----

## **Pressa de porc PQA braisée/fumée - Asperges blanches du pays**

Hollandaise à la Joup - grenailles

ou

## **Suprême de coucou de Malines**

ou

## **Filet de grosse truite de la Commanderie**

Risotto aux petits-pois – bisque de homard

ou

## **Homard farci aux ris de veau (+10,00€)**

Risotto aux petits pois – bisque des carcasses – asperges blanches du pays

-----

**Dessert maison selon l'envie de l'instant**

**Nous reprendrons les réservations, dès le lundi 11 mai à 18h00**

**Uniquement par téléphone au 087/78.78.85**

**3 services: 50.00€/pp**

Au choix  
Entrée – plat - dessert

**4 services 60.00€/pp**

(par table complète)  
La 1<sup>ère</sup> entrée  
2<sup>ème</sup> entrée au choix  
plat - dessert

**NOUS NE SERVONS PAS DE PLAT SEUL**