

LE MENU DU MOMENT

du vendredi 16 mai au dimanche 1^{er} juin

Fines tranches de veau braisé – croustillant de foie gras et petits pois
vierge de pois gourmand à l'ail noir - pickles d'échalote – shiso

Asperges blanches du pays – œuf de « Chez Cocotte » mollet/frit
velouté de persil – émulsion de beurre noisette

ou

Boudin de volaille aux morilles – crème de pain brûlé
tuile au jus de poulet – mayo aux graines de moutarde – huile de livèche

Pigeon Royal d'Anjou

Suprême rôti – raviole des cuisses confites – jus tannique des carcasses
asperges vertes de Warsage – fèves des marais

ou

Filet pur de porc ibérique – jus au chorizo

Pomme darphin aux herbes – tagliatelles de courgette

ou

Le filet de grosse truite saumonée de La Commanderie rôti sur la peau

Pomme darphin aux herbes – tagliatelles de courgette - béarnaise de crustacés

Dessert maison selon l'envie de l'instant

ou

La belle planche de fromages belges et français

sirop de chez Charlier (+5,00€)

Le restaurant sera fermé jusqu'au jeudi 15 mai inclus.

Réservation UNIQUEMENT par téléphone, dès le mardi 13 mai à 17h00
(nous ne traitons aucun mail !!!)

Jusque là, pas de panique, nous ne prenons aucunes autres réservations,
nous sommes en vacances ;-)

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