

LE MENU DU MOMENT

Du vendredi 27 juin au dimanche 27 juillet

Tartare de bœuf coupé au couteau – Copeaux de Sarté

Chou rave fondant et croquant – mayo à l'ail noir – graines torrifiées - focaccia

Noix de ris de veau laquées aux sucs de viande (+6.00€)

Mousseline petits pois/marjolaine – poireaux - jus tranché

ou

Moules de Zélande décortiquées

Déclinaison de fenouil de chez Gaëtan – béarnaise à l'aneth

Pithiviers de magret de canard et foie gras

Pickles de cerises du jardin – pak choï – pomme de terre suédoise

ou

Caille Royale rôtie sur le coffre

Courgette farcie niçoise – purée à l'huile d'olives - jus au romarin

ou

Filet de truite saumonée de La Commanderie confit à l'huile d'olives

Sucrine façon César – condiment câpres/citron/radis – pomme de terre suédoise

Dessert maison, au choix, 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

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