

LE MENU DU MOMENT

du vendredi 03 au dimanche 19 octobre

Crevettes grises de Zeebruges épluchées à la main

Céleri rave - granny smith – huile de homard

Nos escargots petits-gris en persillade – Paris blancs

émulsion de cresson - crème de Riesling – noix fraîches

ou

Aiguillette de canard mi-cuites – foie gras poêlé – lard PQA

Consommé fumé– cèpes de Bordeaux - chou-chou

Suprêmes de caille farcis aux noisettes – cuisses confites à la syrah

Chou-fleur et potimarron au four - condiment datte/ail noir

ou

Contre-filet de veau rôti aux champignons des bois

Chou-fleur et potimarron au four - condiment datte/ail noir

ou

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

texture de fenouil bio – béarnaise d'aneth

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