

LE MENU DU MOMENT

Du vendredi 5 au dimanche 28 juillet

Chèvre frais de Montzen

Gaspacho de tomates bio confites – texture de fenouil
sablé parmesan – huile de basilic

ou

Le ½ baby homard décortiqué (+6.00€)

Gaspacho de tomates bio confites – texture de fenouil
sablé parmesan – huile de basilic

« Comme une moule frite »

Moules de Zélande décoquillées – céleri/poireaux – jus crémé - chips de pommes de terre

ou

Crousti-moelleux de poulet fermier de La Ferme de Gérard Sart

Poêlée d'asperges vertes aux noisettes – échalote glacée – bisque

ou

Noix de ris de veau laquées aux sucs de volaille (+8.00€)

Poêlée d'asperges vertes aux noisettes – échalote glacée – bisque

Filets de grosse truite de La Commanderie rôti sur la peau

Beurre d'agrumes - courgette en tagliatelle – gnocchi aux salicornes

ou

Porc Qualité Ardennes

Pastilla d'échine effilochée – pressa marinée

Petits pois/menthe – compotée d'oignons rouges aux épices cajun – patate douce

ou

Contre-filet de bœuf BBB rôti et servi rosé – Wellington d'aubergines et poivrons

Chimichurri aux herbes du potager – salade de roquette - grenailles

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: 46.00€/pp

Au choix
Entrée – plat - dessert

4 services 52.00€/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