

# 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<sup>ère</sup> entrée  
2<sup>ème</sup> 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**