

# LE MENU DU MOMENT

Du vendredi 6 au dimanche 29 septembre

## **Crémeux du Vieux Moulin – Caponata**

Coulis de poivrons rouges - olives et câpres déshydratées – pignons de pin  
Huile d'olives extra vierge AOP Provence de La Royère

-----

## **Queues de gambas marinées citron vert/aneth – réduction de bouillabaisse**

Fenouil bio fondant et croquant

ou

## **Les escalopes de foie gras de canard poêlées (+6.00€)**

Pickles de prunes de chez Gaëtan à la cardamome – haricots princesse

-----

## **Suprême de poulet de « La Ferme de Gérard Sart » bien rôti sur le coffre**

Sauce chorrón - cru/cuit de courgette – pommes de terre grillées

ou

## **Filet pur de porc de « La Boucherie Amarellles » rôti juste à point – jus à l'ail noir**

Chou-fleur du pays au barbecue et en mousseline – poireaux d'été - condiment façon Blackwell

ou

## **Filet de grosse truite saumonée de « La Commanderie » poêlé sur la peau et sans arêtes**

Sauce chorrón - cru/cuit de courgette – pommes de terre grillées

-----

## **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**