

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^{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