

LE MENU DU MOMENT

Du vendredi 4 au dimanche 27 octobre

Truite fumée de La commanderie

Poireaux - vinaigrette à la moutarde de Raeren – pickles de moutarde

Cèpes de Bordeaux poêlés et espuma – œuf de « Chez Cocotte » poché

Condiment noisettes /ail noir– croûtons

ou

Les premières St Jacques de Dieppe snackées (+4.00€)

Potimarron et butternut – kumquat - beurre blanc aux agrumes

Bœuf confit au Pinot Noir façon parmentier

Champignons des bois – chou vert – lard fumé

ou

Magret de canard bien rôti sur la peau – jus betterave/cacao

Déclinaison de céleri rave – grenailles à la fleur de sel

ou

Filet de veau rôti et chair de homard

Risotto verde - bisque

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