

LE MENU DU MOMENT

Du vendredi 8 au dimanche 24 novembre

Foie gras de canard - carpaccio de betteraves rouges

Pesto roquette/noisettes – vinaigrette de figue

Émincé de contre-filet de bœuf mi-cuit – ravioles de céleri rave

Consommé de queue de bœuf - chanterelles - cébette

ou

St Jacques de Dieppe « coquilles » justes poêlées (+6.00€)

persil tubéreux rôti et émulsion – chlorophylle

Gigue de biche de nos Ardennes rôtie - sauce poivrade

Pommes dauphines – chou – potimarron – poire

ou

Suprême de faisan farci aux cèpes de Bordeaux – sauce Albufera

Pommes dauphines – chou – potimarron - poire

ou

Filet de grosse truite saumonée de « La Commanderie » rôti sur la peau

Chou-fleur au four – hollandaise au beurre noisette – cresson

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