

LE MENU DU MOMENT

Du vendredi 17 janvier au dimanche 2 février

Ravioles de chou rave et truite de La Commanderie – Granny Smith
mayo fumée - vinaigrette de pommes - sarrasin soufflé

Poitrine de porc PQA en cuisson douce - grosse gambas au four
Condiment chorizo/fenouil – bisque au butternut

ou

Filet de pigeon d'Anjou et foie gras poêlé (+6.00€)
Salsifis – jus aux baies de genévrier

Contrefilet de bœuf BBB bien rôti et servi rosé – réduction de Syrah
Wellington de légumes racines

ou

Suprême de Coucou de Malines cuit « sur le coffre »
Cuisse confite /ris de veau /pleurotes/échalotes - jus des carcasses
purée de charlottes au bon beurre

ou

« Filet » d'aile de raie - croûte de pain à la grenobloise
Épinards frais – citron confit/gingembre – rattes

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