

# LE MENU DU MOMENT

Du vendredi 7 au dimanche 23 février

## **Tartare de bœuf coupé au couteau – ganache de foie gras**

Betteraves rouges – graines de moutarde

---

## **L'œuf de « chez Cocotte » en Meurette de pinot noir**

Œuf poché au pinot noir – lardons/champignons - croûtons

OU

## **Véritables St Jacques de Dieppe snackées**

Marbré de poireaux – beurre citron confit/gingembre

---

## **Porc PQA confit à la Joup - espuma de Sarté**

Cresson – noisettes - grenailles

OU

## **Filet de veau rôti – jus de poule au vin jaune**

Échalote farcie béarnaise – gnocchi verde – pleurotes

OU

## **Filet de grosse truite saumonée de La Commanderie**

Échalote farcie béarnaise – gnocchi verde – jus de poule au vin jaune

---

## **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: 49.00€/pp**

Au choix  
Entrée – plat - dessert

**4 services 56.00€/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**