

LE MENU DU MOMENT

Du vendredi 7 au dimanche 30 mars

Chair de tourteau – chou-fleur – orange sanguine

Mayonnaise au Vadouvan

Cromesquis de Sarté – échalotes confites

Consommé d'oignons – condiment balsamique – huile de thym

ou

Ris de veau croustillant – jus au Madère

Céleri rave en texture

Bœuf-Bœuf - foie gras

Enroulé de filet de bœuf BBB rosé/bœuf confit/foie gras poêlé

Duxelles de Paris blancs en feuilleté – purée au bon beurre

ou

Filet pur de porc PQA rôti – mousseline à la Joup

Poireaux – pommes de terre rissolées au lard

ou

Filet de grosse truite saumonée de La Commanderie cuit au four

Mousseline à la Joup – poireaux – pommes de terre rissolées au lard

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^{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