

# LE MENU DU MOMENT

du vendredi 4 au dimanche 27 avril

## **Asperges vertes grillées - jambon ibérique**

mousseline de panais - pesto de pistaches - vinaigrette de rhubarbe

---

## **Les premières asperges blanches du pays - beurre nantais à la ciboulette**

condiment truite fumée de La Commanderie/câpres/citron confit

ou

## **Conchiglioni - oignon braisé - espuma de morille**

croustillant de poulet - Comté 24 mois - noix torréfiées

---

## **épaule d'agneau confite aux herbes**

artichaut - Paris blancs marinés à l'ail des ours - grenailles

jus perlé à l'huile d'olives du Lubéron

ou

## **Filet de canette rôti sur la peau - jus à l'ail noir**

artichaut - Paris blancs marinés à l'ail des ours - grenailles

ou

## **Dos de cabillaud en croûte de chorizo**

risotto crémeux - bisque de crevettes grises - poireaux

---

## **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**