

MIENU GASTRONOMIQUE

47 € (3 services) 60 € (4 services) 70 € (5 services)

*Ceviche de daurade royale et tourteaux
pickles au safran, huile vierge et caviar de citron
Copeaux de truffes « Henri Maire »*

£££££

*Brochette de Homard demoiselle et belle sole bretonne
Emulsion panais-gingembre truffée*

£££££

*Morceau de turbot cuit moelleux
Ecailles de truffes d'été
Hollandaise à la moutarde Fallot,
extrait de betterave*

£££££

*Filet et tendron de veau cotisés à l'ail noir
maraîchère éphémère
Emulsion de topinambour à la truffe*

£££££

*Délires sucrés autour des fruits de saison :
"Rouge " , " Rouge " et " Rouge "
sorbet au cidre kirsch de Thimister*

MIENU BISTRONOMIQUE

35 € (3 services) 42 € (4 services)

*Frvolités de saumon fumé de l'Artisan du saumon
Iceberg et gelée de pommes*

£££££

*Pavé de truite « commanderie 7 »
Bouillabaisse de légumes à la ciboulette*

£££££

*Longe de veau à l'ancienne
légumes du bocage
pomme mousseline aux fines herbes*

£££££

*Cappuccino de fraises
« Rubis du Plateau »*

Forfait vins : 3 services 24 €,
4 services 29 € et
5 services 35 €

*MENU TAKE AWAY DU 12 AU 14 JUIN PROCHAIN
AU PRIX DE 28 € PAR PERSONNE*

*Pavé de truite « commanderie 7 »
Bouillabaisse de légumes à la ciboulette*

€€€€

*Longe de veau à l'ancienne
légumes du bocage
pomme mousseline aux fines herbes*

€€€€

*Cappuccino de fraises
« Rubis du Plateau »*
