

À PARTIR DU VENDREDI SOIR 1ER AOÛT 2025

MENU BIB GOURMAND

MENU SERVI POUR LA TABLE ENTIÈRE

MENU À 50€

COMPOSEZ VOTRE MENU 3 SERVICES

MENU À 60€

COMPOSEZ VOTRE MENU 3 SERVICES + LA 2ÈME ENTRÉE « CROQUETTE DE HOMARD ET ÉCREVISSES »

SASHIMI DE DORADE, ROBE SAFRANÉE, POINTES DE ROUILLE ET CROÛTONS À L'AIL

OU

NOTRE FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CHUTNEY DE FIGUES, PAIN BRIOCHÉ

« LA DEUXIÈME ENTRÉE DU MENU »

CROQUETTE DE HOMARD ET ÉCREVISSES, CRÈME HOMARDINE

FILET DE MAGRET DE CANARD, SAUCE AU MIEL « FOU D'ABEILLES À SUGNY »,
COURGETTES GRILLÉES, TAPENADE DU MOMENT, POMMES DAUPHINE

« SERVI POUR DEUX »

OU

FILET DE ROUGET BARBET, COMPOTÉE DE FENOUIL,
SEMOULE DE BLÉ AUX LÉGUMES PROVENÇAUX ET CRÈME HOMARDINE

PANNA COTTA PARFUMÉE À LA PISTACHE, COULIS DE FRAMBOISES, FRUITS DE
SAISON, BRISURES DE PISTACHES TORRÉFIÉES

OU

LES 5 FROMAGES DE LA PETITE FERME À ERPENT (+7 €)

AUCUN CHANGEMENT DANS NOS PRÉPARATIONS
MERCI POUR VOTRE COMPRÉHENSION

FROIDES

- FOIE GRAS DE CANARD MAISON CUIT AU TORCHON, CONFIT D'OIGNONS ET PAIN BRIOCHÉ - 24 €
- NOTRE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS, GARNITURES CLASSIQUES - 20 €
- CARPACCIO DE BŒUF, FOIE GRAS DE CANARD MAISON, HUILE PARFUMÉE ET MÂCHES - 22 €
- SASHIMI DE DORADE, ROBE SAFRANÉE, POINTES DE ROUILLE ET CROÛTONS À L'AIL - 18 €

CHAUDES

- NOS CROQUETTES MAISON AU FROMAGE D'ORVAL, EFFILOCHÉ D'ENDIVES, POIRES CONFITES, SIROP DE LIÈGE ET NOIX - 19 €
- NOS CROQUETTES MAISON AUX CREVETTES GRISES SUR UN TARTARE DE TOMATES, POINTES DE MAYONNAISE AUX CRUSTACÉS - 25 €
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE SERVIS DANS LEUR CAQUELON, BEURRE À L'AIL - 6 PIÈCES 12 € / 12 PIÈCES 22 €

VIANDE

- FILET AMÉRICAIN PRÉPARÉ PAR NOS SOINS COMME VOUS L'AIMEZ - 22 €
- TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE « HUILE D'OLIVE, TOMATES SÉCHÉES, OLIVES, PARMIGIANO, ROQUETTE, PIGNONS - 24 €
- CHARME'S BURGER, VIANDE PUR BŒUF MAISON, FROMAGE D'ORVAL, OIGNONS CONFITS, SALADE, CONDIMENTS ET SAUCE BACONNAISE - 24 €
- PIÈCE DE BŒUF « 250 GR » CHATEAUBRIAND, SALADE ET POMMES FRITES - 26€
 - SAUCES MAISON : BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL OU CRÈME AUX CINQ POIVRES - 4 €
 - CRÈME DE MORILLES ET CHAMPIGNONS BRUNS - 6 €
- CŒUR DE RIS DE VEAU EN COCOTTE, CRÈME DE MORILLES ET CHAMPIGNONS BRUNS - 38 €

POISSON

- FILET DE BAR RÔTI SUR PEAU, TIAN DE LÉGUMES PROVENÇAUX, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE ET VINAIGRETTE PESTO - 25 €
- POULPE GRILLÉ, RISOTTO, CHORIZO, OLIVES TAGGIASCHE ET ÉPICES ORIENTALES - 25€
- SOLE MEUNIÈRE COMME À LA CÔTE, SALADE ET POMMES FRITES - 45 €

DIRECTEMENT DE NOTRE HOMARIUM, HOMARDS BABY CANADIEN DE +- 350GR

- HOMARD EN « BELLE VUE », COCKTAIL ET MAYONNAISE - 35 €
- HOMARD BABY RÔTI AU FOUR, RISOTTO, FÈVES DES MARAIS, PETITS POIS, CRÈME HOMARDINE 40€