

Menu Bib gourmand

« Menu servi pour la table entière »

Menu à 48 €

Composez votre menu 3 services

Menu à 58 €

Composez votre menu 3 services + la deuxième entrée « croquette homard / écrevisses »

Terrine de foie gras de canard maison,
Confit d'oignons et pain brioché

Ou

Apostrophe de saumon
« Carpaccio mi - cuit, émulsion d'aromates et caviar de truite »

« La deuxième entrée du menu »

Croquette de homard et écrevisses,
Tartare de tomates et crème homardine

Filet mignon de porcelet basse T°, façon Rossini,
Foie d'oie chaud, pâtes parfumées à la truffe et râpé de truffe

Ou

Filet de sébaste, soupe de poisson de roche
Rouille, fromage râpé et croûtons frottés à l'ail

Gratin de fruits frais à la frangipane

Ou

Les 5 fromages de la petite ferme à Erpent (+7 €)

De notre homarium

Homards « bleu breton » +/- 600 gr

« Servi entier ou pour deux de la même préparation »

Froid

Homard en « belle vue », cocktail et mayonnaise 50 € ou 30 €/PP

Salade folle de homard et foie gras de canard maison 55 € ou 35 €/PP

Chaud

Homard rôti, beurre blanc aux herbes et spaghetti tartufata 60 € ou 35 €/PP

Entrées

Huîtres creuses fines de claire Nr 3 6 pc 18 € / 9pc 26 €

Nos croquettes maison aux crevettes grises sur un tartare de tomates,
Pointes de mayonnaise aux crustacés 22 €

Nos croquettes maison au fromage d'Orval,
Effiloché d'endives, poires confites, sirop de Liège et noix 19 €

Terrine de foie gras de canard maison, confit d'oignons et pain brioché 24 €

Notre saumon fumé par nos soins garnitures classiques 20 €

Soupe de poissons de roche,
Rouille, fromage râpé et croûtons frottés à l'ail 18 €

Douzaine d'escargots de Bourgogne servis dans leur caquelon, beurre à l'ail 18 €

Apostrophe de saumon
« Carpaccio mi cuit, émulsion d'aromates et caviar de truite » 18 €

Plats

Filet américain préparé par nos soins 22 €

Charme'S Burger, viande pur bœuf maison, fromage d'Orval, oignons confits,
Salade, condiments et sauce baconnaise 22 €

Filet pur de bœuf grillé « blanc bleu belge » 35 €

Sauces maison

Poivre vert, béarnaise 5 €

Crème morilles et champignons brun au vin jaune 6 €

Filet mignon de porcelet basse T°, façon Rossini,
Foie d'oie chaud, pâtes parfumées à la truffe et râpé de truffe 28 €

Truite de la pisciculture de la « Gernelle », meunière ou aux amandes 19 € / 20 €

Filet de sébaste, soupe de poisson de roche
Rouille, fromage râpé et croûtons frottés à l'ail 28 €

Belle sole de la mer du Nord « meunière » comma à la côte 40 €

Nos cocottes

Suprême de volaille jaune, crème de morilles et champignons brun au vin jaune du Jura 22 €

Souris d'agneau fondante, flageolets crème/ail, gratin dauphinois et jus au romarin 28 €

Cœur de ris de veau en cocotte, crème de morilles et champignons brun au vin jaune du Jura,
Méli-mélo de petits pois et fèves des marais, pommes dauphine 38 €