

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 deuxième entrée « croquette de ris de veau et morilles »

Asperges blanches de Malines, veau façon vitello tonnato,
Tataki de thon, crème de thon, câprons

Ou

Notre foie gras de canard cuit au torchon,
Confit d'oignons à la grecque, pain brioché

« La deuxième entrée du menu à 60 € »

Croquette de ris de veau,
Crème de morilles et champignons brun comme dans le Jura

Croustillant de filet d'agneau, pesto à l'ail des ours,
Tian de légumes provençaux, gratin dauphinois et jus au romarin
« Servi pour deux personnes »

Ou

Filet de bar rôti sur peau, asperges blanches du pays,
Ecrasé de pommes de terre aux herbes et mousseline de crevettes grises

Pavlova, fruits rouges, coulis de framboises, glace yaourt et chantilly

Ou

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

De notre homarium (Pas inclus dans le menu)

Homards +/- 650 gr

« Servi entier ou pour deux 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

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 22 €

Duo de croquettes « Orval et crevettes » 24 €

Notre foie gras de canard maison cuit au torchon,
Confit d'oignons à la grecque, pain brioché 24 €

Notre saumon fumé par nos soins, garnitures classiques 20 €

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

Suggestions Asperges blanches de Malines

Froides

Asperges, jambon du pays, rémoulade de céleri et crème moutarde à l'ancienne 20 €

Asperges et saumon fumé, émulsion d'aromates et caviar de truite 24 €

Asperges, veau façon vitello tonnato,
Tataki de thon, crème de thon, câprons 24 €

Chaudes

Asperges, saumon fumé, mousseline de crevettes grises 26 €

Asperges façon flamande, écrasé d'œufs dur, beurre clarifié 26 €

Plats

Filet américain préparé par nos soins comme vous l'aimez 22 €

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

Pavé de bœuf grillé +/- 250 gr 22 €

Filet pur de bœuf grillé +/- 250 gr « blanc bleu belge » 35 €

Sauces maison : Poivre vert, échalotes vin rouge, béarnaise 5 €
Crème morilles et champignons brun comme dans le Jura 6 €

Cœur de ris de veau en cocotte, crème de morilles et champignons brun comme dans le Jura
Méli-mélo de petits pois et fèves des marais, pommes dauphine 38 €

Truite de la pisciculture « Pechon-Fontaine », meunière ou aux amandes 22 €

Belle sole de la mer du Nord « meunière » comme à la côte 45 €

Filet de bar rôti sur peau, asperges blanches du pays et mousseline de crevettes grises 28 €

Veillez nous prévenir en cas d'allergène