

Menu Bib gourmand

Menu à 48 €
Composez votre menu 3 services

Menu à 56 €
Composez votre menu 3 services + la deuxième entrée « croquette homard et écrevisses »

**Carpaccio de coquilles Saint-Jacques de Dieppe,
Ananas, chorizo Ibérique, vinaigrette exotique**

Ou

**Raviole de foie gras de canard,
Bouillon de poule monté au beurre parfumé à la truffe**

« La deuxième entrée du menu »

**Croquette homard et écrevisses,
Tartare de tomate et crème homardine**

**Filet de canette rôti, sauce au miel de Sugny « fou d'abeilles »,
Tian de légumes provençaux, pommes dauphine**

Ou

**Dos de cabillaud façon « bouillabaisse »,
Rouille, fromage râpé, et croutons frottés à l'ail**

**Tartelette aux pommes cuites minute, glace vanille,
Frangipane, pralin maison et caramel**

Ou

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

De notre homarium
Homards « Canadien » +/- 600 gr
« Servi entier ou pour deux de la même préparation »

Froid

Homard en « belle vue », cocktail et mayonnaise 25 € / 45 €

Salade folle de homard et foie d'oie confit maison 30 € / 50 €

Chaud

Homard rôti, beurre blanc aux herbes et spaghetti tartufata 30 / 50

Entrées

Os à moelle, beurre à l'ail et persillade, pain de campagne grillé

18 €

Soupe de poissons de roches comme à Marseille,
Rouille, fromage râpé, et croutons frottés à l'ail

18 €

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

22 €

Notre saumon fumé par nos soins garnitures classique et crème ricotta

20 €

Carpaccio de bœuf, copeaux de foie d'oie fumé, mâches et huile de truffes blanches

22 €

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques de Dieppe,
Ananas, chorizo Ibérique, vinaigrette exotique

26 €

Plats

Filet américain préparé par nos soins

18 €

Filet pur de bœuf grillé « blanc bleu belge », façon moutardier,
Sauce vin rouge – échalotes

35 €

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

22 €

Croustillant de pied de porc entièrement désossé,
Salade vinaigrette, gratin dauphinois, crème moutarde à l'ancienne

24 €

Truite de la pisciculture de la « Gernelle », meunière ou aux amandes

19 € Meunière 20 € aux amandes

Dos de cabillaud façon « bouillabaisse »,
Rouille, fromage râpé, et croutons frottés à l'ail

22 €

Nos cocottes

Suprême de volaille jaune cuit basse T°, crème de morilles et champignons brun au vin jaune du Jura

22 €

Langue de bœuf mi madère mi porto,
Salade vinaigrette, frite cuite à la graisse de bœuf

22 €

Souris d'agneau fondante, jus au romarin,
Flageolets crème ail et gratin dauphinois

32 €

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 €