

Menu Bib gourmand

Menu à 48 €
Composez votre menu 3 services

Menu à 56 €
Composez votre menu 3 services + la deuxième entrée « Nem de scampi aux parfums thai »

**Gaspacho d'asperges blanches et vertes,
Brunoise de légumes croquants, homard baby, écrevisses et foie gras de canard**

Ou

**Porcelet tonnato, filet mignon de porcelet cuit basse T°,
Tataki de thon, tomates séchées, mayonnaise de thon, caprons et roquette**

« La deuxième entrée du menu »

**Nem de scampi aux parfums thai,
Crème coco curry vert**

**Pigeonneau cuit sur le coffre façon Clamart,
Cuisses confites en croquette, pomme dauphine et jus de fond et escalope de foie gras
« Servi pour deux personnes »**

Ou

**Dos de cabillaud façon « aioli »,
Ecrasé de pommes de terre aux herbes, sauce aioli à la graine de moutarde**

Gratin de fruits fraises du pays à la frangipane

Ou

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

Aucun changement dans le menu

**De notre homarium
Homards « Baby » +/- 350 gr**

Froid

Homard en « belle vue », cocktail et mayonnaise 30 €

Salade folle de homard et foie gras de canard maison 35 €

Chaud

Homard rôti, beurre blanc aux herbes et spaghetti tartufata 35 €

Entrées

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 classique et crème ricotta
20 €

Porcelet tonnato, filet mignon de porcelet cuit basse T°,
Tataki de thon, tomates séchées, mayonnaise de thon, caprons
22 €

Asperges blanches, jambon du pays, émulsion d'aromates à la moutarde à l'ancienne,
Copeaux de Parmigiano, tomates séchées et roquette
26 €

Asperges blanches, saumon fumé maison,
Mousseline aux crevettes grises
26 €

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 », façon moutardier,
Sauce vin rouge – échalotes
35 €

Côte à l'os « 1kg300 », grillée
62 € « pour deux personnes »

Sauces au choix : Béarnaise, crème de morilles et champignons brun, échalotes vin rouge **5 €**

Suprême de volaille jaune cuite basse T°, Asperges blanches,
Crème de morilles et champignons brun au vin jaune du Jura, pommes dauphine
24 €

Pigeonneau cuit sur le coffre façon Clamart,
Cuisses confites en croquette, pomme dauphine et jus de fond et escalope de foie gras
36 €

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 €

Truite de la pisciculture de la « Gernelle », meunière ou aux amandes
20 € Meunière 22 € aux amandes

Les crevettes grises de nos côtes en deux préparations
L'une « en croquettes faites maison » et l'autre « façon tomate crevettes »
26 €

Dos de cabillaud façon « aioli »,
Ecrasé de pommes de terre aux herbes, sauce aioli à la graine de moutarde
26 €