

À PARTIR DU VENDREDI SOIR 30 MAI 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 DEUXIÈME ENTRÉE « COEUR DE RIS DE VEAU »

SALADE D'EXTRA FINS, SUCRINE, NOIX,
HOMARD BABY, FOIE GRAS DE CANARD MAISON ET ÉMULSION D'AROMATES AUX HERBES

OU

TATAKI DE BŒUF CHATEAUBRIAND, SAUCE TERIYAKI,
LÉGUMES AUX PARFUMS D'ASIE, CACAHUÈTES ET SÉSAME

« LA DEUXIÈME ENTRÉE DU MENU »

CŒUR DE RIS DE VEAU, COMPOTÉE DE RHUBARBE ET FRAISE,
JUS DE VEAU RÉDUIT AU VINAIGRE DE FRAMBOISE

BALLOTTINE DE VOLAILLE JAUNE CUITE BASSE T°,
TIAN DE LÉGUMES, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE, JUS TRUFFÉ

OU

HOMARD BABY RÔTI AU FOUR, RISOTTO, FÈVE DES MARAIS, PETITS POIS,
BEURRE BLANC AUX HERBES

« SERVI POUR DEUX PERSONNES »

CHOU GOURMAND, CRÉMEUX ORANGE,
ORANGE CONFITE, GLACE VANILLE ET CHOCOLAT CHAUD

OU

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

**AUCUN CHANGEMENT DANS NOS PRÉPARATIONS
MERCİ POUR VOTRE COMPRÉHENSION**

ENTRÉES

- NOS CROQUETTES MAISON AU FROMAGE D'ORVAL
EFFILOCHÉE 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 €
- FOIE GRAS DE CANARD MAISON CUIT AU TORCHON,
CONFIT D'OIGNONS ET PAIN BRIOCHÉ - 24 €
- NOTRE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS, GARNITURES CLASSIQUES - 20 €
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE SERVIS DANS LEUR CAQUELON, BEURRE À
L'AIL - 6 PIÈCES 12 € / 12 PIÈCES 22 €
- TATAKI DE BŒUF, SAUCE TERIYAKI, LÉGUMES AUX PARFUMS D'ASIE
CACAHUÈTES, SÉSAME ET MAYONNAISE AU WASABI - 22 €

PLATS

- CHATEAUBRIAND, SALADE ET POMMES FRITES - 24 €.
SAUCE : BÉARNAISE 4 € OU CRÈME DE MORILLES ET CHAMPIGNONS
BRUNS 6 €
- CŒUR DE RIS DE VEAU EN COCOTTE, CRÈME DE MORILLES ET
CHAMPIGNONS BRUN - 38 €
- CARRÉ D'AGNEAU CUIT BASSE T°, TIAN DE LÉGUMES PROVENÇAUX,
PURÉE À L'AIL DES OURS ET JUS AU ROMARIN - 30 €
- FILET DE BAR RÔTI SUR PEAU, ASPERGES BLANCHES, RISOTTO, FÈVES
DES MARAIS, PETITS POIS, CRÈME HOMARDINE - 25 €
- BELLE SOLE MEUNIÈRE COMME À LA CÔTE - 45€

HOMARD BABY

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

FROID

- HOMARD EN « BELLE VUE », COCKTAIL ET MAYONNAISE - 35 €
- SALADE FOLLE DE HOMARD ET FOIE GRAS DE CANARD MAISON
40€

CHAUD

- HOMARD BABY RÔTI AU FOUR, RISOTTO, FÈVES DES MARAIS,
PETITS POIS, BEURRE BLANC AUX HERBES - 40 €

VEUILLEZ NOUS PRÉVENIR EN CAS D'ALLERGÈNES