

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 2ÈME ENTRÉE « PETIT FEUILLETÉ DE PETITS GRIS
ET CUISSES DE GRENOUILLES »

CARPACCIO DE CANARD FAÇON GRAVLAX,
VINAIGRETTE AGRUMES, MOUSSELINE DE PATATES DOUCES

OU

BELLE GAMBAS FROIDE, SALADE CROQUANTE DE FENOUIL,
ESPUMA GINGEMBRE ET CITRON VERT, HUILE DE CRUSTACÉS

« LA DEUXIÈME ENTRÉE DU MENU »

NAGE DE PETITS GRIS DE NAMUR, LARDONS ET CUISSES DE GRENOUILLES,
CRÈME AIL AUX HERBES

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE CUITE BASSE T°, PETITS POIS ET FÈVES DES MARAIS,
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE TARTUFATA ET TRUFFE D'ÉTÉ,
JUS DE FOND DE VOLAILLE ET OIGNONS FUMÉS

OU

BALLOTTINE DE LIEU NOIR EN HABIT DE COURGETTE,
CRÈME SAFRANÉE DE RÉDUCTION DE FUMET DE POISSONS, PETITES GRISES DE NOS CÔTES

BRUNOISE DE POMMES CONFITES, BISCUIT CRUMBLE,
GANACHE ET ÉMULSION AU MIEL « FOU D'ABEILLES À SUGNY »

OU

LES 5 FROMAGES « DAMIEN AVALOSSE » À ERPENT (+7 €)

AUCUN CHANGEMENT DANS NOS PRÉPARATIONS
MERCİ POUR VOTRE COMPRÉHENSION

ENTRÉES

FROIDES

- FOIE GRAS DE CANARD MAISON CUIT AU TORCHON, CONFIT D'OIGNONS ET PAIN BRIOCHÉ - 24 €
- NOTRE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS, GARNITURES CLASSIQUES - 20 €

CHAUDES

- 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 - 25 €
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE SERVIS DANS LEUR CAQUELON, BEURRE À L'AIL - 6 PIÈCES 12 € / 12 PIÈCES 22 €

VIANDE

- 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 - 24 €
- PIÈCE DE BŒUF « 250 GR » CHATEAUBRIAND, SALADE ET POMMES FRITES - 26€
 - SAUCES MAISON : CRÈME AUX CINQ POIVRES - 4 €
 - CRÈME DE MORILLES ET CHAMPIGNONS BRUNS - 6 €
- CŒUR DE RIS DE VEAU EN COCOTTE, CRÈME DE MORILLES ET CHAMPIGNONS BRUNS - 38 €

POISSON

- BALLOTTINE DE LIEU NOIR EN HABIT DE COURGETTE, CRÈME SAFRANÉE DE RÉDUCTION DE FUMET DE POISSONS, PETITES GRISES DE NOS CÔTES - 28 €
- SOLE MEUNIÈRE COMME À LA CÔTE, SALADE ET POMMES FRITES - 50 €

PLATS

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

- HOMARD EN « BELLE VUE », COCKTAIL ET MAYONNAISE - 30 €
- HOMARD BABY RÔTI AU FOUR, NAGE DE LÉGUMES CROQUANTS ET MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE - 35€

HOMARD