

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 « BELLE CROQUETTE DE RIS DE VEAU ET MORILLES, CRÈME DE GIROLLES »

TARTARE DE CERF, RÉMOULADE DE CÉLERI-RAVE,
FOIE GRAS DE CANARD, CRÈME TARTUFATA

OU

CARPACCIO DE DORADE FAÇON CEVICHE,
VINAIGRETTE AUX AGRUMES, GRENADE ET CAVIAR DE YUZU

« LA DEUXIÈME ENTRÉE DU MENU »

BELLE CROQUETTE DE RIS DE VEAU ET MORILLES, CRÈME DE GIROLLES

FILET DE BICHE SAUCE GRAND VENEUR, CHOU ROUGE,
MOUSSELINE DE PANAI, CHICONNETTE

OU

FILET DE THON ROUGE, COULIS MÉDITERRANÉEN,
SEMOULE DE BLÉ AUX LÉGUMES PROVENÇAUX

DÔME CAPPUCINO ET CŒUR DE NOISETTE PRALINÉ

OU

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

AUCUN CHANGEMENT DANS NOS PRÉPARATIONS
MERCI 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 €

CHAUDS

- 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 €
- TERRINE DE GIBIER DU MOMENT, RÉMOULADE DE CÉLERI-RAVE - 18€

PLATS

- 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 €
- SOLE MEUNIÈRE COMME À LA CÔTE, SALADE ET POMMES FRITES - 50€

SUGGESTIONS GIBIER

- FILET DE BICHE SAUCE GRAND VENEUR, CHOU ROUGE, MOUSSELINE DE PANAI, CHICONNETTE - 32 €
- PERDREAU, JUS BRUN AU FOIE GRAS, EMBEURRÉE DE CHOU VERT, FOIE D'OIE CHAUD - 35€

HOMARD

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

- HOMARD EN « BELLE VUE », COCKTAIL ET MAYONNAISE - 30 €
- HOMARD RÔTI AU FOUR, RISOTTO AUX CHAMPIGNONS, BEURRE BLANC - 55€