

À PARTIR DU VENDREDI SOIR 4 AVRIL 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 « RAVIOLE RETOUR DE PÊCHE »

TARTARE DE SAUMON FRAIS ET FUMÉ, ASPERGES VERTES, ESPUMA
D'ASPERGES BLANCHES

OU

RÉMOULADE DE CÉLERI-RAVE, BŒUF HOLSTEIN MATURÉ ET FUMÉ, FOIE
GRAS DE CANARD MAISON, MAYONNAISE TRUFFÉE

« LA DEUXIÈME ENTRÉE DU MENU »

DUO D'ASPERGES BLANCHES ET VERTES, RAVIOLE RETOUR DE PÊCHE,
TRUITE FUMÉE ET CRÈME D'ASPERGES.

FILET DE BAR RÔTI SUR PEAU, ASPERGES BLANCHES,
MOUSSELINE DE CREVETTES GRISES

OU

CARRÉ D'AGNEAU CUIT BASSE TEMPÉRATURE,
TIAN DE LÉGUMES PROVENÇAUX, PURÉE À L'AIL DES OURS, JUS AU ROMARIN

« SERVI POUR DEUX PERSONNES »

CHARM'S SNICKERS, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, CACAHUÈTES,
GANACHE CHOCOLAT BLANC

OU

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

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

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 €
- 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 €

SUGGESTIONS ASPERGES BLANCHES

- ASPERGES BLANCHES ET SAUMON FUMÉ MAISON, ÉMULSION D'AROMATES « FROID » - 18 €
- ASPERGES BLANCHES, JAMBON DU PAYS, RÉMOULADE DE CÉLERI ET CRÈME DE MOUTARDE « FROID » - 18 €
- ASPERGES BLANCHES, SAUMON FUMÉ ET MOUSSELINE DE CREVETTES GRISES « CHAUD » - 24 €

PLATS

- CHATEAUBRIAND, SALADE ET POMMES FRITES - 24 €. SAUCE : BÉARNAISE 4 € OU CRÈME DE MORILLES ET CHAMPIGNONS BRUNS 6 €
- CŒUR DE RIS DE VEAU, CRÈME DE MORILLES ET CHAMPIGNONS BRUNS, DUO D'ASPERGES BLANCHES ET VERTES, POMMES DAUPHINE - 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, MOUSSELINE DE CREVETTES GRISES - 25 €
- BELLES GAMBAS RÔTIES AU FOUR, BEURRE BLANC AUX HERBES ET SPAGHETTI TARTUFATA - 30 €

DIRECTEMENT DEPUIS NOTRE HOMARIUM

HOMARD +- 500GR - « SERVI ENTIER OU POUR DEUX DE LA MÊME PRÉPARATION »

FROID

- HOMARD EN « BELLE VUE », COCKTAIL ET MAYONNAISE - 50 € OU 30 €/PERSONNE
- SALADE FOLLE DE HOMARD ET FOIE GRAS DE CANARD MAISON 55 € OU 35 €/PERSONNE

CHAUD

- HOMARD RÔTI, BEURRE BLANC AUX HERBES ET SPAGHETTI TARTUFATA - 60 € OU 35 €/PERSONNE

VEUILLEZ NOUS PRÉVENIR EN CAS D'ALLERGÈNES

HOMARD