

# Menu Bib gourmand

« Menu servi pour la table entière »

**Menu à 50 €**

Salade d'extras fin, vinaigrette aux noix,  
Homard, écrevisses, foie gras de canard maison, émulsion d'aromates

Ou

Comme un vitello tonnato,  
Tranches de veau cuit basse T°, crème de thon, câprons tiges, tataki de thon

\*\*\*

Filet de bar rôti sur peau, coulis de tomates et poivrons doux,  
Risotto au chorizo, tomates séchées et olives

Ou

Tagliata de bœuf, mousseline de pommes de terre,  
Jus à la truffe et foie gras de canard maison

\*\*\*

Macaron framboise, crème de litchis, coulis de fruits rouges,  
« Framboises, mûres, myrtilles, fraises, groseilles »

Ou

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

**Aucun changement dans le menu**

\*\*\*\*\*

## De notre homarium (Pas inclus dans le menu)

**Homards baby +/- 350 gr**

**Froid**

Homard en « belle vue », cocktail et mayonnaise **35 €**

Salade folle de homard et foie gras de canard maison **40 €**

**Chaud**

Homard rôti, beurre blanc aux herbes et spaghetti tartufata **40 €**

## Entrées

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 **22 €**

Douzaine d'escargots de Bourgogne servis dans leur caquelon, beurre à l'ail **18 €**

Duo de croquettes « Orval et crevettes » **24 €**

Notre foie gras de canard maison cuit au torchon,  
Confit d'oignons à la grecque, pain brioché **24 €**

Carpaccio de bœuf, foie gras de canard au torchon, vinaigrette aux noix et mâches **24 €**

Notre saumon fumé par nos soins, garnitures classiques **20 €**

## Suggestions

Tataki de bœuf mariné, salade de légumes aux parfums d'Asie,  
Cacahuètes, sésame et mayonnaise de Wasabi **22 €**

## Plats

Filet américain préparé par nos soins comme vous l'aimez **22 €**

Tartare de bœuf à l'italienne,  
« Olives, tomates séchées, parmigiano, pignons de pin, roquette et balsamique » **24 €**

Charme'S Burger, viande pur bœuf maison, fromage d'Orval, oignons confits,  
Salade, condiments et sauce baconnaise **22 €**

Pavé de bœuf grillé « blanc bleu belge » **24 €**

Filet pur de bœuf grillé « blanc bleu belge » **36 €**

**Sauces maison** : Beurre maître d'hôtel, poivre vert **4 €**  
Crème morilles et champignons brun comme dans le Jura **6 €**

Cœur de ris de veau en cocotte, crème de morilles et champignons brun comme dans le Jura  
Méli-mélo de petits pois et fèves des marais, pommes dauphine **38 €**

Truite de la pisciculture « Pechon-Fontaine », meunière ou aux amandes **22 €**

## Suggestions

Tataki de thon rouge sauce teriyaki, salade de légumes aux parfums d'Asie,  
Cacahuètes, sésame et mayonnaise de Wasabi **28 €**

Belle sole meunière « 500 gr » comme à la côte **50 €**

**Veillez nous prévenir en cas d'allergène**

**Attention une addition par table, merci de votre compréhension**