

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 »

RAVIOLE DE FOIE D'OIE,
BOUILLON DE POULE MONTÉ AU BEURRE ET PARFUMÉ À LA TRUFFE BLANCHE

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 €

GAMBAS

FROID

- GAMBAS EN « BELLE VUE », COCKTAIL ET MAYONNAISE - 28 €
- SALADE FOLLE DE GAMBAS ET FOIE GRAS DE CANARD MAISON 30€

CHAUD

- GAMBAS RÔTIES, BEURRE BLANC AUX HERBES ET SPAGHETTI TARTUFATA 35 €

VEUILLEZ NOUS PRÉVENIR EN CAS D'ALLERGÈNES