

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 de foie gras de canard »

Asperges blanches, jambon du pays,
Croquette au fromage d'Orval, crème de moutarde, rémoulade de céleri rave

Ou

Rouleau du printemps,
« Gambas, légumes aux saveurs thaïe », crème coco curry

« La deuxième entrée du menu à 60 € »

Raviole de foie gras de canard,
Bouillon de poule monté au beurre et parfumé à la truffe

Asperges blanches du moment, ris de veau, langoustinas en panure de panko,
Crème homardine et pommes dauphine

Ou

Ballottine de lapereau braisé aux artichauds, pruneaux et origan,
Ecrasé de pommes de terre / carottes, sauce vin rouge échalotes

Macaron framboise, crème anglaise

Ou

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

De notre homarium (Pas inclus dans le menu)

Homards +/- 650 gr

« Servi entier ou pour deux de la même préparation »

Froid

Homard en « belle vue », cocktail et mayonnaise 60 € ou 35 €/PP

Salade folle de homard et foie gras de canard maison 65 € ou 40 €/PP

Chaud

Homard rôti, beurre blanc aux herbes et spaghetti tartufata 65 € ou 40 €/PP

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 €

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 €

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

Rouleaux du printemps,
« Gambas, légumes aux saveurs thaïe », crème coco curry 26 €

Suggestions Asperges blanches

Asperges blanches, jambon du pays,
Croquettes au fromage d'Orval, crème de moutarde, rémoulade de céleri rave « froid » 24 €

Asperges blanches et saumon fumé, émulsion d'aromates et caviar de truite « froid » 24 €

Asperges blanches et saumon fumé, mousseline aux crevettes grises « chaud » 26 €

Plats

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 22 €

Pavé de bœuf grillé +/- 250 gr 22 €

Filet pur de bœuf grillé +/- 250 gr « blanc bleu belge » 35 €

Sauces maison : Poivre vert, béarnaise, vin rouge échalotes 5 €

Crème morilles et champignons brun comme dans le Jura 6 €

Asperges blanches du moment, ris de veau, langoustinas en panure de panko,
Crème homardine et pommes dauphine 38 €

Ballottine de lapereau braisé aux artichauts, pruneaux et origan,
Ecrasé de pommes de terre / carotte, sauce vin rouge échalotes 26 €

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 €

Belle sole de la mer du Nord « meunière » comme à la côte 45 €

Veillez nous prévenir en cas d'allergène