

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 « escalope de foie d'oie »

**Foie gras de canard maison cuit au torchon,
Confit d'oignons et pain brioché**

Ou

**Tartare de langoustinas aux parfums thaïe,
Crème coco curry citronnelle**

« La deuxième entrée du menu »

Escalope de foie d'oie, confit de poires, sauce à l'orange

**Dos de cabillaud façon « bouillabaisse »,
Rouille, fromage râpé et croûtons à l'ail**

Ou

**Ballotine de volaille jaune farcie de morilles,
Embeurrée de chou vert, pomme dauphine et jus truffé**

**Tulipe au pralin maison,
Glace vanille, crème chantilly et caramel**

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 50 € ou 30 €/PP

Salade folle de homard et foie gras de canard maison 55 € ou 35 €/PP

Chaud

Homard rôti, beurre blanc aux herbes et spaghetti tartufata 60 € ou 35 €/PP

Entrées

Soupe de poissons de roches comme à Marseille,
Rouille, fromage râpé et croutons à l'ail 18 €

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 €

Duo de croquettes « Orval et crevettes » 24 €

Foie gras de canard maison cuit au torchon,
Confit d'oignons et pain brioché 24 €

Notre saumon fumé par nos soins, garnitures classiques 20 €

Tartare de langoustinas aux parfums thaïe,
Crème coco curry citronnelle 20 €

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

Cassolette de scampis aux parfums du sud flambée au Ricard 22 €

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 5 €
Crème morilles et champignons brun comme dans le Jura 6 €

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

Belle sole de la mer du Nord « meunière » comme à la côte 40 €

Dos de cabillaud façon « bouillabaisse »,
Rouille, fromage râpé et croûtons à l'ail 28 €

Nos cocottes

Suprême de volaille jaune, crème de morilles et champignons brun au vin jaune du Jura 28 €

Langue de veau aux câpres,
Salade vinaigrette et pommes frites à la graisse de bœuf 27 €

Souris d'agneau fondante façon couscous, légumes, bouillon aux épices et semoule 34 €

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 €

Veillez nous prévenir en cas d'allergène