

## **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 ouverte »**

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

**Ou**

**Tartare de langoustinas, émulsion d'aromates au caviar de truite**

**\*\*\***

**« La deuxième entrée du menu »**

**Raviole ouverte de homard et écrevisses,  
Nage de légumes croquants**

**\*\*\***

**Filet de bar rôti sur peau, compotée de légumes provençaux,  
Mousseline de crevettes grises**

**Ou**

**Filet de veau cuit basse T°, crème de morilles et champignons brun,  
Mousseline de panais, quelques légumes du moment, pommes dauphine**

**\*\*\***

**Chou gourmand pistache / fruits rouges**

**Ou**

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

## 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 6pc 12 € / 12pc 22 €

Tartare de langoustinas, émulsion d'aromates au caviar de truite 28 €

Belles gambas rôties au four, beurre blanc aux herbes 25 €

Raviole ouverte de homard et écrevisses,  
Nage de légumes croquants 32 €

## Plats

Filet pur de bœuf façon Rossini,  
Escalope de foie d'oie, jus truffé et mousseline de pommes de terre 38 €

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

Souris d'agneau fondante, flageolets crème ail et gratin dauphinois 36 €

Filet de veau cuit basse T°, crème de morilles et champignons brun,  
Mousseline de panais, quelques légumes du moment, pommes dauphine 38 €

Filet de bar rôti sur peau, compotée de légumes provençaux,  
Mousseline de crevettes grises 24 €

## De notre homarium

**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

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