

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