

A partir vendredi soir 04/04/2025

**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 mûré et fumé, foie gras de canard maison, mayonnaise truffé**

« La deuxième entrée du menu »

**Duo d'asperges blanche et verte, raviole retour de pêche,
Truite fumée et crème d'asperges**

**Filet de bar rôti sur peau, asperges blanches,
Mousseline de crevettes grises**

Ou

**Carré d'agneau cuit basse T°,
Tian de légumes provençaux, purée à l'ail des ours, jus au romarin**

« Servi pour deux personnes »

**Charm'S SnickKers,
Caramel au beurre salé, cacahuètes, ganache chocolat blanc**

Ou

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

**Aucun changement dans nos préparations
Merci de 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 6pc **12 €** / 12pc **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

Pièce de bœuf
Chateaubriand, salade et pommes frites **24 €**

Sauce : béarnaise **4 €** ou crème de morilles et champignons brun **6 €**

Cœur de ris de veau, crème de morilles et champignons brun,
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 €**

Belles gambas rôties au four, beurre blanc aux herbes et spaghetti tartufata **30 €**

De notre homarium

Homards +/- 550 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