

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 « coussinets de Saint-Jacques »

Terrine de gibier du moment et foie gras de canard maison,
Rémoulade de céleri rave, confit d'oignons et pain d'épices

Ou

Tartare de langoustinas, mangue,
Crème coco curry aux parfums thaïe

« La deuxième entrée du menu »

Coussinets de Saint-Jacques farcis de crevettes grises,
Beurre blanc

Filet de biche sauce grand veneur,
Garnitures automnales

Ou

Dos de cabillaud façon moutardier, écrasé de pommes de terre,
Sauce vin rouge échalotes

Tartelette comme une Tatin, glace vanille et chantilly

Ou

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

De notre homarium

Homards « bleu breton » +/- 600 gr

« Servi entier ou pour deux de la même préparation »

Froid

Homard en « belle vue », cocktail et mayonnaise 55 € ou 30 €/PP

Salade folle de homard et foie gras de canard maison 60 € ou 35 €/PP

Chaud

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

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 €

Terrine de foie gras de canard maison, confit d'oignons et pain brioché 24 €

Notre saumon fumé par nos soins garnitures classiques 20 €

Douzaine d'escargots de Bourgogne servis dans leur caquelon, beurre à l'ail 20 €

Suggestions

Huîtres creuses fines de claire Nr 2 6 pc 22 € / 9pc 28 €

Terrine de gibier du moment et foie gras de canard maison,
Rémoulade de céleri rave, confit d'oignons et pain d'épices 24 €

Carpaccio de cerf, foie gras de canard maison et truffe 28 €

Plats

Charme'S Burger, viande pur bœuf maison, fromage d'Orval, oignons confits,
Salade, condiments et sauce baconnaise 22 €

Filet pur de bœuf grillé « blanc bleu belge » 35 €

Sauces maison

Poivre vert, béarnaise, vin rouge échalotes 5 €

Crème morilles et champignons brun 6 €

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

Truite de la pisciculture « Pechon-Fontaine », meunière ou aux amandes 24 €

Dos de cabillaud façon moutardier, écrasé de pommes de terre,
Sauce vin rouge échalotes 28 €

Belle sole de la mer du Nord +/- 500 gr « meunière » comme à la côte 50 €

Côté chasse

Civet de biche en cocotte,
« Petits oignons, lardons, champignons » 28 €

Filet de râble de lièvre sauce moutarde, garnitures automnales 34 €

Filet de biche, sauce grand veneur, garnitures automnales 38 €