

# Menu Bib gourmand

« Menu geserveerd voor de ganse tafel »

Menu aan 50 €

Stel u driegangen menu samen

Menu aan 60 €

Stel u driegangenmenu samen met als tweede voorgerecht « Krokot van kreeft en rivierkeertjes »

Hindetartaar, eenden foie gras,  
Olie op smaak gebracht met witte truffel en veldsla

Of

Ceviche van Saint-Jakobsschelpen van Dieppe en zalm,  
Mango, koriander en kokos curry room

\*\*\*

« Het tweede voorgerecht van de menu »

Krokot van kreeft en rivierskreeftjes, huisbereid,  
Tartaar van tomaten en kreeftenroom

\*\*\*

Everzwijnfilet civet saus,  
« Zilveruitjes, spekjes paddenstoelen en winterse garnituren

Of

Kabeljauwhaasje zoals een bouillabaisse,  
« Rouille, knoflook krokantjes en geraspte kaas »

\*\*\*

Alles rond chocolade,  
« Koepel van chocolade crèmeux en hartje van sinaas »

Of

De 5 kazen van la petite ferme uit Erpent (+7 €)

\*\*\*\*\*

**Ons homarium  
Kreeft +/- 600 gr**

« Op zijn geheel geserveerd of voor twee personen met dezelfde bereiding »

**Koud**

Kreeft « belle vue », cocktail et mayonaise **55 € of 30 €/PP**

Salade folle van kreeft en huisbereide eenden foie gras **60 € of 35 €/PP**

**Warm**

Gebraden kreeft, blanke boter met kruiden en tartufata spaghetti **60 € of 35 €/PP**

## Voorgerechten

Onze huisbereide garnaalkroketten op een tartaar van tomaat,  
Puntjes mayonaise met schelpdieren 22 €

Onze huisbereide Orval kroketten ,  
Fijngesneden witloof, gekonfijte peren, luikse stroop en noot 19 €

Huisbereide eenden fois onder doek gegaard, gekonfijte uitjes en brioche 24 €

Onze huisgerookte zalm, klassiek garnituren 20 €

Wijngaardslakken van Bourgogne geserveerd in hun braadpan, lookboter 6pc 12 € 12pc 22 €

## Suggesties

Fijne holle oesters Nr 2 6 pc 20 € / 9pc 26 €

Wildterrine van het ogenblik en huisbereide eenden foie gras,  
Rémoulade van knolselder, gekonfijte uitjes en honingkoek 24 €

Hindetartaar , eenden foie gras,  
Olie op smaak gebracht met witte truffel en veldsla 24 €

## Plats

Charme'S Burger, puur rundvlees huisbereid, Orvalkaas, gekonfijte uitjes, kruiden, sla en Baconnais 22 €

Gegrilde Filet puur van rund « blanc bleu belge » 35 €

### Huissauzen

Groene peper 5 €

Crème van morieljes en bruine paddenstoelen 6 €

Kalfszwezerikken en cocotte, crème van morieljes en bruine paddenstoelen in rode wijn van de Jura,  
Mengeling van erwtjes en tuinbonen, dauphine aardappelen 38 €

Forel uit de viskwekerij « Pechon-Fontaine », meunière of met amandelen 24 €

Kabeljauwhaasje zoals een bouillabaisse,  
« Rouille, knoflook krokantjes en geraspte kaas » 26 €

## Suggesties

Everzwijnfilet civet saus,  
« Zilveruitjes, spekjes paddenstoelen en winterse garnituren 24 €

Hazenrugfilet mosterd saus, winterse garnituren 34 €

Hindefilet, saus Grand Veneur, winterse garnituren 38 €