

Menu Bib gourmand

« Menu geserveerd voor de ganse tafel »

Menu aan 50 €

Stel u 3-gangen menu samen

Menu aan 60 €

Stel u 3 gangenmenu samen + tweede voorgerecht « Krokot van kreeft en rivierkreeftjes »

Carpaccio van hinde, huisbereide foie gras van eend,
Geparfumeerde olie en truffel

Of

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques de Dieppe,
Mango, Iberische chorizo en citrusvinaigrette

« Tweede voorgerecht van het menu »

Huisgemaakte krokot van kreeft en rivierkreeftjes,
Tartaar van tomaten en homardine saus

Hindefilet, grand veneur saus, herfstgarnituren

Of

Zeebaarsfilet, compote van provençalse groenten,
Geplette aardappelen, mousseline

Onze herziene witte kaastaart met exotische vruchten

Ou

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 foie gras van eend 60 € of 35 €/PP

Warm

Gebraden kreeft, beurre blanc met kruiden en tartufata spaghetti 60 € of 35 €/PP

Voorgerechten

- Onze huisbereide kroketten met grijze garnalen op een tartaar van tomaten,
Puntjes mayonaise van schelpdieren **22 €**
- Nos croquettes maison au fromage d'Orval,
Effiloché d'endives, poires confites, sirop de Liège et noix **19 €**
- Huisgemaakte terrine van foie gras van eend, gekonfijte uitjes en brioche **24 €**
- Onze huisgerookte zalm, klassieke garnituren **20 €**
- 12 escargots de Bourgogne, Geserveerd in hun braadpan, lookboter **6pc 12 € 12pc 22 €**

Suggesties

- Huîtres creuses fines de claire Nr 2 **6 pc 22 € / 9pc 28 €**
- Wildterrine van het moment en huisbereide foie gras van eend,
Rémoulade van knolselder, gekonfijte uitjes en kruidenkoek **24 €**
- Hertencarpaccio, huisgemaakte foie gras van eend en truffel **28 €**

Plats

- Charme'S Burger, Puur rundsvlees huisbereid, Orvalkaas, gekonfijte uitjes,
Salade, kruiden en baconaise **22 €**
- Filet puur van rundsvlees - gegrild « blanc bleu belge » **35 €**

Huissauzen

- Groene peper, **5 €**
Room van morieljes en bruine paddenstoelen **6 €**

Kalfzwezeriken in hun braadpan, crème van morieljes en bruine paddenstoelen zoals in de Jura
Mengeling van erwtjes en tuinbonen Dauphine aardapelen **38 €**

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

Zeebaarsfilet, compote van provençaalse groenten,
Geplette aardappelen, mousseline **24 €**

Mooie zeetong zoals aan de kust « meunière » **50 €**

Wild

- Hindestoofpot,
« Zilveruitjes, spekjes en paddenstoelen » **28 €**
- Hazenrugfilet, mosterdsaus, herfstgarnituren **34 €**
- Hindefilet, grand veneur saus, herfstgarnituren **38 €**