

Menu Bib gourmand

« Menu geserveerd voor de ganse tafel »

Menu aan 50 €

Stel uw 3 gangenmenu samen

Menu aan 60 €

Stel uw 3 gangenmenu samen + als tweede voorgerecht
"kroket van kalfszwezerik en morieljes"

Witte Mechelse asperge, kalfsvlees geserveerd als een vitello tonnato,
Tataki van tonijn, zalfje van tonijn en kappertjes

Of

Onze foie gras van eend gegaard onder doek,
Griekse gekonfijte uitjes, brioche

« Tweede voorgerecht in de menu aan 60 € »

Kroket van kalfszwezerik,
Crème van morieljes en bruine Champignons zoals in de Jura

Krokante schapenfilet, pesto van daslook,
Tian van Provençaalse groentjes, gratin dauphinois en rozemarijn jus
« geserveerd voor twee personen »

Of

Zeebaarsfilet op vel gebakken, witte lokale asperges,
geplette aardappelen met kruiden en mousseline van grijze garnalen

Pavlova, rood fruit, frambozencoulis, yoghurtijs en slagroom

Of

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

Ons homarium (Niet inbegrepen in de menu)

Kreeft +/- 650 gr

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

Koud

Kreeft « belle vue », cocktail et mayonnaise 50 € of 30 €/PP

Salade folle van kreeft en huisgemaakte eendenlever 55 € of 35 €/PP

Warm

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

Entrées

Onze huisgemaakte Orvalkroketten,
Fijngesneden witloof, gekonfijte peertjes, Luikse stroop en noten 19 €

Onze huisgemaakt garnalkroketten op een tartaar van tomaten,
Puntjes van mayonaise met rivierkreeftjes 22 €

Duo van de kroketten « Orval en garnaal » 24 €

Onze foie gras van eend gegaard onder doek,
Griekse gekonfijte uitjes, brioche 24 €

Onze huisgerookte zalm, klassieke garnituren 20 €

Twaalf escargots van Bourgogne , geserveerd in hun braadpan, lookboter 18 €

Suggesties

Mechelse witte asperges

Koud

Asperges, streekham, rémoulade van selderij en crème van mosterd à l'ancienne 20 €

Asperges en gerookte zalm, emulsie van aromaten en foreleitjes 24 €

Asperges, kalfsvlees geserveerd als een vitello tonnato,
Tataki van tonijn, zalfje van tonijn en kappertjes 24 €

Warm

Asperges, gerookte zalm, mousseline van grijze garnalen 26 €

Asperges op Vlaamse wijze, geplette hardgekookte eitjes, geklaarde boter 26 €

Hoofdgerecht

Filet américain huisgemaakt zoals u het graag hebt 22 €

Charme'S Burger, puur rundsvlees Orvalkaas, gekonfijte uitjes,
salade, kruiden en baconnise 22 €

Gegrild biefstuk +/- 250 gr 22 €

Gegrilde filet puur +/- 250 gr « blanc bleu belge » 35 €

Huisgemaakte sauzen: Groene peper, sjalot en rode wijn, béarnaise 5 €
Morieljes en bruine paddenstoelen zoals in de Jura 6 €

Kalfszwezerik geserveerd in hun braadpan, crème van morieljes en bruine paddenstoelen zoals in de Jura,
Mengeling van erwten en tuinbonen Dauphine aardappeltjes 38 €

Forel van de viskwekerij « Pechon-Fontaine », natuur of met amandelen 22 €

Mooie zeetong uit onze Noordzee « natuur » zoals aan onze kust 45 €

Zeebaarsfilet op vel gebakken, witte lokale asperges en mousseline van grijze garnalen 28 €

Gelieve ons te verwittigen in geval van allergieën