

Menu Bib gourmand

« Menu geserveerd voor de ganse tafel »

Menu aan 50 €

Stel u 3 gangen menu samen

Menu aan 60 €

Stel u 3 gangen menu samen + als tweede voorgerecht
« kroket van kalfszwezeriken en morieljes »

Witte asperges, streekham,
Krokot met Orvalkaas, mosterdroom, remoulade van selderij

Of

Lenterolletje
« Gamba's, groentjes met Thaise smaken », Kokosroom met curry

« Tweede voorgerecht in de menu van 60€ »

Ravioli van ganzenlever, kippenbouillon opgewerkt met boter en op smaak gebracht met truffel

Witte asperges van het ogenblik, kalfszwezeriken, langoustines in panko gewenteld,
Kreeftenroom en Dauphine aardappeltjes

Of

Ballotine van konijn en artisjokken, pruimen en oregano
Geplette aardappelen/woteltjes, rode wijn saus met sjalot

Frambozen macaron, crème anglaise

Ou

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

Ons homarium (Niet in de menu inbegrepen)

Kreeft +/- 650 gr

« geserveerd op zijn geheel of voor 2 personen met dezelfde bereiding »

Koud

Kreeft « belle vue », cocktail et mayonnaise 60 € of 35 €/PP

Salade folle van kreeft en huisbereide eenden foie gras 65 € of 40 €/PP

Warm

Gebraden kreeft, blanke botersaus met kruiden en tartufata spaghetti 65 € of 40 €/PP

Voorgerechten

- Ons huisbereide Orval kroketten,
Fijngesneden witloof, gekonfijte peertjes, Luikse stroop en noten **19 €**
- Onze huisbereide kroket van grijze garnalen op een tartaar van tomaat,
Puntjes van mayonaisse met rivierkreeftjes **22 €**
- Duo van de kroketten « Orval en garnaal » **24 €**
- Onze huisbereide eendenlever gegaard onder doek,
Gekonfijte uitjes op griekse wijze, brioche **24 €**
- Rundscarpaccio, Eenden foie gras gegaard onder doek, notenvinaigrette en veldsla **24 €**
- Onze huisgerookte zalm, klassieke garnituren **20 €**
- Twaalf escargots geserveerd in hun braadpan, lookboter **18 €**
- Lenterolletje
« Gamba's, groentjes met Thaise smaken », Kokosroom met curry
26 €

Suggesties Witte asperges van het moment

- Witte asperges, streekham,
Kroket met Orvalkaas, mosterdroom remoulade van selderij - koud **24 €**
- Witte asperges en gerookte zalm, emulsie van aromaten en foreleitjes - koud **24 €**
- Witte asperges, en gerookte zalm, mousseline met grijze garnalen - warm **24 €**

Hoofdgerecht

- Filet américain klaargemaakt met onze zorgen zoals u die graag heeft **22 €**
- Charme'S Burger, Puur rundsvlees, Orvalkaas, gekonfijte uitjes,
Salade, kruiden en bacconnaise **22 €**
- Gegrild biefstuk +/- 250 gr **22 €**
- Gegrilde filet puur +/- 250 gr « blanc bleu belge » **35 €**
- Onze huissauzen:** Groene peper, béarnaise **5 €**
Crème van morieltjes en bruine paddenstoelen zoals in de Jura **6 €**
- Witte seizoensasperges, kalfzwezeriken, langoustines in panko gewenteld,
Kreeftenroom en Dauphine aardappeltjes **38 €**
- Ballotine van konijn en artisjokken, pruimen en oregano
Geplette aardappelen/woteltjes, rode wijn saus met sjalot **26 €**
- Kalfszweriken in hun braadpan, crème van moerieljes en bruine paddenstoelen zoals in de Jura.
Mengeling van erwten en tuinbonen, Dauphine aardappelen **38 €**
- Forel van de viskwekerij « Pechon-Fontaine », Natuur of met amandelen **22 €**
- Mooie zeetong uit de Noordzee « meunière » zoals aan onze kust **45 €**

Gelieve ons te verwittigen in geval allergiën