

## **Pour commencer**

**Terrine de gibier du moment et foie d'oie, confit d'oignons,  
Compotée d'airelles, pain d'épices de Sugny « Fou d'Abeilles »**  
**19 €**

**Assiette de saumon fumé maison, crème ricotta et huile d'olives**  
**18 €**

**Cousinets de Saint-Jacques fourrés au salpicon de crevettes grises, beurre blanc**  
**26 €**

**Terrine de foie gras de canard maison, confit d'oignons et pain brioché**  
**18 €**

**Tartare de biche, foie d'oie confit et truffe noire d'automne**  
**24 €**

**Douze escargots de Bourgogne servi en caquelon, beurre à l'ail**  
**18 €**

## **Nos croquettes maison 2pc, accompagnées de salade, citron et persil frit**

**Aux fromages d'Orval**  
**17 €**

**Aux crevettes grises de nos côtes**  
**19 €**

**Duo de croquettes fromage d'Orval et crevettes grises**  
**18 €**

### **De notre homarium** **Homard bleu « Norvégien » 600gr**

**Homard de « 550 gr » Servi entier « Cuit minute »**

**Homard en « belle vue », mayonnaise et cocktail**

**50 €**

**Homard rôti au four, beurre blanc aux herbes et spaghetti tartufata**

**55 €**

### **Huîtres creuses du moment n°3**

**6 pc. 18 €    9 pc. 26 €**

## **Pour suivre**

**Filet américain préparé par nos soins  
20 €**

**Jambonneau désossé rôti au four, crème de moutarde « 25 minutes »  
22 €**

**Filet pur de bœuf, sauce béarnaise  
35 €**

**Filet pur de bœuf « bleu blanc belge », façon Rossini, servi bleu ou saignant !!  
Foie d'oie chaud, sauce truffes, pâtes parfumées à la truffe blanche et truffe noire d'automne  
40 €**

**Le cœur de ris de veau en cocotte, crème de champignon du moment, pommes dauphine à la truffe  
35 €**

## **Nos gibiers**

**Côtes de marcassin, sauce civet « lardons, champignons, petits oignons »  
26 €**

**Filet de cerf, sauce grand veneur, déclinaison de légumes, garnitures hivernales  
30 €**

## **Nos burgers maison**

**Charme'S Burger, viande pur bœuf, fromage d'Orval, oignons confits,  
Salade, condiments et sauce baconnaise  
20 €**

**Charme'S Burger de luxe « cœur de ris de veau », salade riche et mayonnaise tartufata,  
Pommes dauphine  
35 €**

## **Côté mer**

**Truite de la pisciculture de la « Gernelle » simplement meunière  
19 €**

**Fish & chips de filet de plie en panure de panko, méli-mélo de salade et sauce tartare  
25 €**

**Dos de cabillaud « bouillabaisse », rouille, croûtons à l'ail et fromage râpé  
26 €**

**Belle sole meunière comme à la côte  
35 €**

## **Menu Bib gourmand**

### **Mises en bouche**

**\*\*\***

**Tartare de biche, foie d'oie confit et truffe noire d'automne**

**Ou**

**Coussinets de Saint-Jacques au salpicon de crevettes grises,  
Beurre blanc**

**Ou**

**Terrine de gibier maison et foie d'oie,  
Confit d'oignons et compotée d'airelles, pain d'épices « fou d'abeilles »**

**\*\*\***

**Filet de cerf, sauce grand veneur, déclinaisons de légumes,  
Garnitures hivernales**

**Ou**

**Dos de cabillaud « bouillabaisse »,  
Rouille, croûtons et fromage râpé**

**Ou**

**Filet pur de bœuf « bleu blanc belge », façon Rossini, **servi bleu ou saignant !!**  
Foie d'oie chaud, sauce truffes, pâtes parfumées à la truffe blanche et truffe noire d'automne  
**« Suppl. 6 € »****

**\*\*\***

**Planche de fromages**

**Ou**

**Chaud froid de crêpe aux pommes,  
Gratiné à la frangipane**

**Ou**

**Tulipe au pralin maison,  
Glace vanille, chantilly et caramel**

**39 euros entrée, plat et dessert**

**45 euros entrée, plat et planche de fromages**

**Veillez nous prévenir en cas d'allergène**