

## **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 €**

**Coussinets 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**

**Homard de « 600/650 gr » Servi entier « Cuit minute »**

**Homard en « belle vue », mayonnaise et cocktail 45 €**

**Salade folle de homard et foie gras de canard maison 50 €**

**Homard rôti au four, beurre blanc aux herbes et spaghetti tartufata 55 €**

**Homard à la nage, légumes croquants et pommes grenaille 55 €**  
**« Entièrement décortiqué »**

## **Huîtres creuses du moment n°3**

**6 pc. 16 €      9 pc. 23 €**

## **Pour suivre**

**Filet américain préparé par nos soins**

**20 €**

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

**22 €**

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

**20 €**

**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 »**

**22 €**

**Filet de râble de lièvre, crème de moutarde curry, garnitures hivernales**

**26 €**

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

**30 €**

## **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**

**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**