

On partage...ou pas !

Duo d'amandes torréfiées de Thésalie et olives Kalamata de chez Kal	6.00
Le trio de tapenades du moment	12.50
La terrine de cochon noir du pays basque au piment d'Espelette	9.50
Le jambon persillé de Bourgogne	8.50
Le jambon Serrano grande reserve	14.00
Les véritables rillettes d'oie sur toast	7.50
L'assiette de charcuteries artisanales	15.00
Carpaccio Holstein mûré 60 gr	12.00
L'assiette de fromages affinés, sélection du chef	15.00

Entrées

Salade corrézienne au foie gras maison, gésiers de canard confits, magret de canard fumé et châtaignes déglacées à la framboise	15.00
Salade de hareng doux fumé de Boulogne, pommes de terre tièdes, échalotes et carottes marinées, chlorophylle de basilic	12,50
Carpaccio de bœuf Holstein mûré, copeaux de fromage de brebis des Pyrénées, olives noires de Kalamata et roquette	17.00
Foie gras maison au torchon, Comptée d'oignons rouges au poivre d	17.00
Lames de Saint - Jacques au gel d'agrumes, salade d'herbes aromatiques et zestes de citron vert	16.50
Gambas à la plancha, déglacées à la vodka, ciron vert et coriandre fraî	16.00

Plats

Filet de Merlu de ligne rôti et sa poêlée de coquillages au beurre de ci	22.00
Poêlée de St - Jacques snackées, déclinaison au butternut et panais, be	23.50
Cubroll irlandais grillée, pommes grenailles rôties à la graisse d'oie, sauce au choix béarnaise, sauce poivre ou beurre maître d'hôtel	27.00
Tartare de bavette d'aloiau de bœuf, pommes de terre rissolées au romarin et ses accompagnements	18.50
Carré de cochon fermier rôti au foin, cuisson basse température et so	25.00
Joues de bœuf d'Aubrac cuit à 65°, snackées à la plancha et queue de bœuf en ravioles, légumes glacés et suace au vin rouge	23.00
Parmentier de canard confit par nos soins, mousseline de pommes de terre au beurre salé, jeunes pousses d'épinards et jus corsé	18.50
Chiconnettes gratinées au vieux Bruges, purée maison	17.50

Les desserts du Charlu

Notre sélection de 3 fromages	9.00
L'île flottante au caramel salé	7.50
La gaufre de Liège artisanale aux textures de chocolat	7.50
L' éternelle dame blanche ou dame noire et sa tuile de biscuit	7.50
Le Colonel	9.00
La tarte aux pommes de la vallée d'Auge	7.50
Supplément de flambage au Calvados	2.50
Notre café gourmand	10.00
Baba au véritable rhum agricole, chantilly maison et agrumes	9.00
Le café glacé	7.50

