

Un menu toujours réinventé

Imaginé et créé par notre chef, notre menu a été conçu dans une dynamique d'évolution. Toutes les 4 semaines (Pour recevoir notre nouveau menu, [Abonnez-vous à notre newsletter](#) !), il change de manière à profiter toujours des meilleurs produits que notre région nous fournit. Tous nos plats sont réalisés maison avec des ingrédients provenant de fournisseurs et de marchés locaux.

Pour accompagner votre assiette, nous avons soigneusement choisi des vins en bénéficiant des conseils de négociants régionaux de manière à vous proposer une alchimie parfaite entre le plat et l'accompagnement.
Découvrez le menu 3 services plus mise en bouche et pré dessert ,proposé actuellement au prix de 46€ ainsi que les plats à la carte:

Menu du moment

Bienvenue Chez « CCnomie », nous vous souhaitons un agréable moment chez nous.

Je précise que les commandes passées à la carte lors de gros services bien fréquentés entraineront un temps d'attente plus long que la norme, merci de votre compréhension.

Pour accompagner votre apéritif nous vous proposons deux types de tranchés Tapas minutes et une recette de mini croquettes apéritives :

Mon tapas « signature »: viande de basses côtes de limousin, salées, maturées et séchées 4mois (Recette élaborée avec mon ami Stéphane Maurino de la boucherie du même nom à Givet)	17€
---	-----

Les croquettes apéritives du moment «les croquettes Sérano et Manchego (10pc) »	16€
---	-----

Menu du moment à 46€

(composez votre menu 3 services)

Menu dégustation à 56€

(composez votre menu + la deuxième entrée ris de veau)

La mise en bouche

*

La croquette de canard confit, risotto froid noisette cacahuète, écume de pomme

Un beau morceau de thon rouge grillé, poêlée d'avocat algues et caramel de soja

Le saint Marcellin coulant, salade de nectarine, jambon Gran Papa des salaisons du pont D'amour et vinaigrette Pistache

La deuxième entrée du menu à 56 € :

Le ris de veau « chic et cher », crevettes grises et Noilly Prat

La longe de veau Rouge bio, beignet d'aubergine, fregola sauce vitello tonnato et jus brun corsé

Les « chicken nuggets » sauce barbecue, tomates cerises éclatées à l'huile de basilic, gaufre de pdt à l'estragon

Dos de rascasse cuit sur peau, salade de pdt et fenouil, jus corsé de crevettes grises et lavande de mer

*

Pré dessert

*

Une poêlée de mirabelle du jardin et vanille minute

La pana cotta de lait d'amande et fruits rouges

Les 5 fromages de la petite ferme de Erpent (+7€) avec le verre de vin (+13€)

Entrée à la carte 22€/ plat à la carte 33€/ dessert à la carte 12€

Les entrées à la carte :

Les croquettes de Mamy Muguette (fromages 2/3 emmental 1/3 parmesan)	18€
--	-----

Les Croquettes "signature" (queue de boeuf, foie gras ,lentilles vertes)	20€
---	-----

Le foie chaud poêlé , pain perdu et fruit du moment	25€
---	-----

La douzaine de petits gris de Warnant, en cassolette, tombée d'épinard et jus crémé ail et beurre de ferme. 20€

Les plats à la carte :

Le vol au vent de ris de veau "chic et cher" :Plat Signature, aux crevettes grise et Noilly Prat, 40€

La grosse sole, 600/800gr simplement meunière prix du jour et sur réservation 1 semaine à l'avance

Le filet pur de bœuf Bocquillon, boucherie Lambot à Beauraing (Sauce poivre vert, flambé cognac, jus brun légèrement crémé, frites à la graisse de bœuf et mesclun) 38€

La côte à l'os de bœuf Limousin 2 couverts, maturée 25 jours « Boucherie Maurino Givet (Sauce poivre vert, flambé cognac, jus brun légèrement crémé, frites à la graisse de bœuf et mesclun) 40€ p / p

Desserts à la carte :

La classique dame blanche 12€

Le colonel citron vodka 12€

Le Lieutenant: sorbet poire et Poire Numéro 1 12€

Un sabayon champagne glace ou sorbet du moment 15€
