

## Repas à table :

### Propositions d'entrées froides :

Tartare aux 2 saumons au poivre rose, crème balsamique et Grissini  
Tartare de bœuf au pesto et pignons de pin, crème épaisse au parmesan  
Tartare de thon rouge façon « Thai »  
Salade de jambon Ganda et scampi, jeunes pousses, vinaigrette à la Kriek  
Méli-mélo de foie gras et magret de canard fumé, noisettes grillées, vinaigrette à la cerise  
Carpaccio de saumon mariné aux agrumes, salade de fenouil  
Carpaccio de bœuf au pesto vert, mesclun et tomates marinées  
Carpaccio d'agneau au bouquet de Provence, taboulé pimenté  
Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes et fruits de la passion  
Petit gâteau « Quatre-Quarts » épicé, foie gras et pommes acidulées

### Propositions d'entrées chaudes : \* Toutes les entrées de poissons peuvent être servies en plat...

Caille rôtie au thym, sauce « sweet wine » et petits raisins, Tatin de chicons caramélisés  
Croquant de chèvre, méli-mélo de légumes crus et cuits  
Cannelloni de volaille et foie gras, réduction aux champignons de saison  
Cannelloni de saumon, ricotta et épinards, sauce tomatée  
Scampis grillés en manteau de jambon Serrano, compotée de légumes du sud  
Duo de filets de rouget et légumes croquants  
Filet de saumon grillé farci au jambon fumé, sauce aux petits légumes  
Filet de cabillaud lardé, spaghetti de courgettes et carottes, crème légère  
Croquant de cabillaud en pâte kadaïf, beurre blanc à la sauge  
Noix de Saint-Jacques, spaghetti de légumes, coulis de poivrons rouges  
Duo de ravioles fraîches (Ricotta - épinards, jambon Serrano...) aux deux sauces, biscuit de parmesan  
Croquette de crevettes grises, salade de quinoa aux légumes croquants  
Cannelloni de saumon et jeunes poireaux, crème légère aux crevettes grises  
Croquette de fromage et petit cigare croustillant au fromage de Herve  
Duo de croquettes de fromage à la Val-Dieu, mesclun de salade et tuile de parmesan

### Propositions de potages :

Crème de poivrons jaunes au mascarpone  
Velouté de champignons et dés de volaille  
Velouté d'asperges et garniture verte  
Crème de courgettes au « Boursin ail et fines herbes »  
Velouté de cresson au saumon fumé  
Crème de carottes au gingembre et cumin  
Velouté de céleri, cresson et tranche de lard croustillant  
Crème de fenouil et aneth

Propositions de plats principaux:

Filet de poulet farci à la mozzarella et jambon fumé, sauce tomatée au pesto « Siciliana »  
Filet mignon de porc braisé sauce « Grand Veneur » (brune, sirop, gelée de groseille, vin rouge)  
Magret de canard braisé, sauce au choix : champignons des bois, à l'orange et poivre vert, aux poivres  
Filet de dinde en croûte d'herbes fraîches, sauce moutarde à l'ancienne  
Roulade de filet de dinde farcie au Pesto et échalotes fraîches, sauce moutarde à l'ancienne  
Bœuf « Tagliatta » (échalotes, sauce brune, fleur de sel, roquette et copeaux de parmesan)  
Médailillon de bœuf, croute d'amandes, jus corsé au sureau  
Duo de bœuf et lard grillé, sauce au Porto  
Suprême de pintadeau lardé, sauce aux champignons des bois  
Filet d'agneau, jus corsé au bouquet de Provence  
Carré d'agneau en croûte de moutarde à l'ancienne  
Waterzoi de poulet à la gantoise, julienne de légumes de saison

\* Toutes les entrées de poissons peuvent être servies en plat...

Alternatives végétariennes :

- Bouchée à la reine végétarienne (au quorn)
- Légumes grillés (chou-fleur, courgettes, champignons, oignons), au tofu façon asiatique
- Petite courgette ronde farcie à la ricotta, riz pilaf aux champignons

Accompagnement de légumes : choix de 2 légumes

Jeunes carottes vapeur  
Tomates grillées aux herbes  
Petit flan de chou-fleur et carottes  
Papillote transparente de courgettes, tomates et aubergines grillées  
Tartelette de légumes de saison « snackés » au beurre salé  
Asperges blanches sauce mousseline (en saison)  
Galette croustillante de légumes émincés...

Féculent au choix :

Purée de pommes de terre aux amandes grillées  
Pommes de terre farcies aux échalotes et fines herbes  
Gratin dauphinois  
Petites grenailles grillées au romarin  
Crèmeux de patates douces

Menu proposé au prix de 25,00€ à 35,00€ htva par personne selon les choix.