



Composez votre menu

- *Plateau de 5 mises en bouche (Sucette de foie gras au cassis, wrap de saumon gravelax, gougère au Comté, verrine de fèves des marais et crèmeux de fromage, nem de choucroute)* 10,00 €

Entrée

- *Terrine de foie gras de canard – Pain brioché « maisons »
Confit d'oignons – poire – gelée au Porto Romariz* 12,00 €
- *Trilogie de saumon :*
- *Gravlax : crème aigrette, croustillant naturel*
 - *Fumé : échalotes, persil haché, citron*
 - *Mousse : caviar citons, tuile encre de seiche* 10,00 €
- *Six huitres creuses de Zélande n°3 croquées* 10,00 €
- *Ris de veau et lotte aux écrevisses* 15,00 €

Plat

- *Ris de veau et lotte aux écrevisses – Pomme duchesse* 25,00 €
- *Homard 700/800gr Belle-vue décortiqué, entièrement garni,
Sauce Vincent et Cocktail* 38,00 €
- *Parmentier de canard au potimarron* 20,00 €
- *Joue de bœuf cuite pendant 24h00
Pomme champignons à la graisse d'oie* 20,00 €
- *Filet de biche Grand Veneur – Gratin de cèpes* 25,00 €
- *Ballotine de dinde farcie aux truffes* 25,00 €

Dessert réalisé par l'artisan pâtissier « Gerlache » partenaire de la Citadelle 5,00 €
Tout plat commandé sera accompagné d'une note explicative pour réchauffer au four traditionnel ou au micro-onde

Réservation au plus tard le 20 et le 27 décembre au 0494/52.89.28

Réception de la marchandise les 24 et 31 décembre jusqu'à 16h

Place Reine Astrid, 3 – 5500 Dinant

