



CUISINE

FUSION



— LE MARASTAR

i

Pas de viennoiseries au petit déjeuner, pourquoi ? Elles sont peu nourrissantes, elles renferment très peu ou pas de bons nutriments (vitamines, minéraux). Elles sont très grasses et très sucrées et donc ne vous permettront pas d'être efficace dans votre matinée d'activités.

PETIT DÉJEUNER HEALTHY

LE BUFFET PAIN

- + Sélection de pains multi-céréales, complets ou au levain, confectionnés par notre artisan boulanger (Jean-Philippe Somja)
- + Assortiment de confitures aux fruits de saison - Pâte à tartiner - Miel et beurre de ferme
- + Planche régionale de charcuteries et fromages
- + Brouillade d'œufs de ferme
- + Saumon fumé
- + Yaourt de ferme

LE BUFFET CÉRÉALES

- + Granola « maison »
- + Lait de vache écrémé, lait de soja et lait d'amande
- + Verrines de salades de fruits de saison

— LE PATISSON

THÉÂTRE GOURMAND



Dès l'aube, notre Artisan Pâtissier Jean-Philippe Somja vous prépare de délicieuses couques avec du bon beurre de ferme.

PS : les plus matinaux auront peut-être la chance de le croiser ;)

PETIT DÉJEUNER À LA FRANÇAISE

- + Véritables croissants au beurre
- + Véritables pains au chocolat
- + Véritables couques Suisses
- + Véritables minis gateaux de Verviers

OPTION

- + Salade de fruits frais de saison

BOISSONS FROIDES

- + Jus de pommes du Pays d'Aubel
- + Jus d'oranges

BOISSONS CHAUDES

- + Café
- + Thé "Mariage Frère" ou "Palais des thés"

— LA CHRISTOPHINE

SANDWICHS ET WARPS (3 PIÈCES PAR PERSONNE)

- + Truite fumée et crème de raifort
- + Sandwich- Poulet fermier - Pesto maison
- + Roastbeef cuit rosé - Moutarde parfumée au miel
- + Rôti de veau - Pickels de cornichons et oignons
- + Fromage de Herve au sirop de Liège
- + Tourte de tomates confites
- + Bagel au fromage frais et herbes de saison
- + Wrap aux lamelles de poulet, de bœuf ou végétarien

SOUPES (1 BOL DE SOUPE PAR PERSONNE)

- + Velouté de volaille
- + Soupe de légumes de saison
- + Crème de patates douces
- + Soupe aux lentilles
- + Velouté de potiron

TARTES ET QUICHES (1 MORCEAU DE QUICHE PAR PERSONNE)

- + Lardons, oignons
- + Saumon, brocolis
- + Chèvre, tomates fraîches
- + Épinards

DESSERT (+4,62€)

- + Mignardises sucrées (3 pièces par personne)

— LA REINE CLAUDE

ECHOPPE DINATOIRE

LES PLATS MIJOTÉS / GRATINÉS

- + Choix de 3 préparations :
- + Navarin d'agneau aux haricots et lentilles
- + Carbonnades de bœuf à la bière d'Abbaye
- + Lapin à la moutarde de Meaux
- + Coq au vin et oignons confits
- + Parmentier de canard aux oignons
- + Gratin de queues d'écrevisses à la purée de patates douces et petits légumes
- + Croustillant de boudin blanc à l'huile de truffe
- + Blanquette de cabillaud aux légumes du moment
- + Souris d'agneau ratatouille • + Onglet à l'échalote
- + Suprême de canard à l'orange
- + Gratiné de queue de bœuf au foie gras
- + Cassoulet de Castelnaudary

- + Accompagnement légumes et féculents :
- + Artichauts à la barigoule
- + Carottes vichy
- + Gratin dauphinois
- + Pommes de terre rissolées et frites coupées mains
- + Salade et crudités de saison
- + Salade de chou

— LA COMPTESSE DE PARIS

VERRINES ET ASSIETTES DE DÉGUSTATION

PRINTEMPS / ÉTÉ

MISES EN BOUCHE FROIDES

- + Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan et salade de roquette
- + Lamelles de veau rôtis à la bière de Printemps - Salade Iceberg croquante - Chips de jambon fumé et vinaigrette au pesto vert
- + Panna cota de truite fumée à la citronnelle
- + Tartare de saumon fumé à la ciboulette - Chips de parmesan
- + Sushi façon "verrine" (riz sushi, gingembre, crevettes, concombre, avocat & mangue)
- + L'orientale (salade couscous, raisins secs, fricassé de poivrons, vinaigrette aux agrumes)
- + Spaghetti de légumes printanier coloré, vinaigrette aux herbes du sud
- + Salade de bœuf façon "Japonaise" - Germes de soja et légumes du Wok • + Fricassé de poulet façon "méditerranée" et son espuma au lard
- + Jambon fumé maison sur un ragoût de poivrons - Crème épaisse au parmesan
- + Crumble de courgettes au chèvre - Brunoise de lamelles de veau rôtis au miel
- + Rillettes de truites fumées - Dip au raifort et herbes d'été
- + Dés de saumon mariné à l'anis - Salade croquante et mayonnaise d'agrumes
- + Mikado d'asperges vertes et blanches aux fraises marinées au poivre vert
- + Consommé de melon au thé vert et cerfeuil

MISES EN BOUCHE CHAUDES

- + Velouté de poulet avec sa brochette
- + Bisque de homard
- + Hamburger de bœuf avec sa sauce BBQ au café
- + Fricassé de crevettes aux poireaux - Safran parfumé au thé vert • + Mini hamburger de saumon
- + Tarte flamande revisitée
- + Minis quiches lorraines
- + Ballottin de poulet pané au parmesan - Chorizo et purée de céleri
- + Mini-Hamburger "Pulled Porc" - Sauce piquante et coleslaw de légumes
- + Scampis au Ponko rôtis, risotto aux dés de potiron et jus de Safran
- + Pennes aux lamelles de saumon fumé et scampis - Sauce crémeuse au vin blanc
- + Curry de chou-fleur et pois chiches
- + Nouilles façon asiatiques, légumes croquants du Wok
- + Fricassé de poulet mariné à la "Thaï" et légumes croquants
- + Ragout d'asperges vertes et blanches, croûtons et dip au fromage frais

— POMPADOUR

PRINTEMPS -ÉTÉ

ENTRÉES FROIDES

- + Cannelloni farci de saumon fumé - Rilletes de truite fumée de l'Our - Guacamole au Wasabi - Air de Ponsu - Salade aux herbes
- + Chutney de carottes à l'orange et pêche - sorbet à la carotte - fricassée de scampis à la carotte mauve - gâteau moelleux - velouté de carottes - chips de jambon-champignons
- + Tartes fines aux légumes verts - Marquereau fumé - Carpaccio de pois verts au fenouil
- + La nouvelle expérience flamande : asperges flamandes revisitées (mai -juin)

ENTRÉES CHAUDES

- + Filet de bar sauté à l'huile d'olive - Espuma de tomate parmesan - Texture de calamar frit - Tagliatelle agité à la truffe
- + Roulade de ris de veau - Joue de bœuf et son jus de cuisson - Espuma au lard fumé - Mini-gratin de pommes de terre au céleri - Sautés de salsifis panés au Ponko
- + Raviole farcie aux scampis - Nage de bisque de crustacé
- + Filet de dorade sur un coulis de cresson et oseille - Croûte d'herbes potagères, épinards, graines de tournesol - Risotto de blé tendre et émulsion de lard fumé

PLATS

- + Chateaubriand - Sauce béarnaise - Sauce crémeuse aux trois poivres - Gratin de pommes de terre - Pommes de terre tournées au beurre - Montage de légumes
- + Filet de cabillaud en croûte de fèves et sarriette - coulis onctueux de cresson - Petits légumes glacés - Méli-mélo de petits pains - Beurre salé
- + Médaillon de chapeau de curé de veau et crémeux d'artichaut et pois vert - Jus longue cuisson 'Lefte brune' - Gratin de pommes de terre - Grenaille de pommes de terre - Légumes croquants
- + Filet de pintade farci aux fines de cèpes et cognac - réduction de vin rouge au thym - Mousseline de pommes de terre à la truffe - Légumes du moment

DESSERTS

- + Lasagne de mousse au chocolat noir et chutney de pommes vertes - Crème aux agrumes - Copeau de fruits rouges
- + Panna cotta aux fraises - textures de fruits rouges - Sorbet à l'orange sanguine - Petits fruits frais
- + Mini moelleux au chocolat - Sauce à la vanille - Sorbet à la framboise - Coulis de mangue - Fruits frais
- + Crème brûlée vanille de Madagascar

+ Toutes nos entrées sont accompagnées de méli-mélo de petits pains et beurre

— WINTER NELLIS

AUTOMNE - HIVER

ENTRÉES FROIDES

- + Magret de canard fumé - Mayonnaise à la truffe - Texture de betteraves rouges - Rillettes de colvert - Confiture aux olives et airelles
- + Cannelloni croustillant farci à la mousse de Topinambour - Truffe et miel - Texture d'avocats - Salade aux herbes
- + Cannelloni farci de saumon fumé - Rillettes de truite fumée de l'Our - Guacamole au Wasabi - Air de Ponsu - Salade aux herbes

ENTRÉES CHAUDES

- + Filet de truite rôtie - Beurre aux noisettes - Poêle de radis - Julienne de légumes et riz soufflé (disponible en plat)
- + Feuilleté aux girolles - Pavé de ris de veau au cognac
- + Cuisse de canard désossé et laqué au miel - Sauce sirop de Liège - Risotto crémeux aux betteraves rouges - Copeaux de parmesan - Asperges vertes façon "meunière" tarte tatin aux légumes du soleil
- + Filet de rouget flambé à la poire Williams - Jus de moutarde - Pommes de terre tournées au beurre - Légumes d'automne (disponible en plat)

PLATS

- + Magret de canard cuit à basse température - Jus monté au beurre - Gnocchi à l'orange - Gratin de pommes de terre - Montage de légumes croquants
- + Entrecôte Dry Age longue maturation - La classique sauce béarnaise - Émulsion de fond brun - Tourelle de pommes de terre - Montage de légumes
- + Médaillon de veau revisité : sauce crémeuse aux champignons de bois - Fondant de pommes de terre au thym - Montage de légumes chou-rave
- + Ballottine de volaille au chorizo et mozzarella : sauce crémeuse aux herbes - Stick de polenta aux olives noires et tomates séchées - Champignon farci - Montage de légumes

DESSERTS

- + Café liégeois au péket de Houyeu
- + Croûte au chocolat "Guanaja" - Glace vanille de notre maître pâtissier
- + Crème brûlée à la vanille de Madagascar
- + Crêpes Suzette

+ Toutes nos entrées sont accompagnées de méli-mélo de petits pains et beurre

LA GOURMANDINE

GRIGNOTAGES

SWEET 1

- + Assortiment de biscuits salés
- + Assortiment fraîcheur: légumes crus et fromage blanc aux fines herbes

SWEET 2

- + Ardoise de charcuteries fines et fromages en dés
- + Paniers de légumes : choux fleurs mauves, carottes, fenouil, sauces, grisinis et tapenades

SALTY 1

- + Assortiment de légumes crus en sticks et sauce cocktail
- + Dés de fromages
- + Fines tranches de jambon fumé
- + Olives noires et vertes
- + Mini saucisse fumée
- + Méli-mélo de choux-fleurs
- + Radis natures

— LA PIGEONNETTE

Déjeuner varié, de quoi ravir les papilles de toutes vos convives...

MINI-SANDWICHS (3 PIÈCES PAR PERSONNE)

- + Pain rustique au jambon fumé - Salade croquante et brochette d'olives
- + Bagel au saumon fumé - Mayonnaise au raifort
- + Ciabatta aux lamelles de poulet grillé - Guacamole et pesto rouge
- + Pain rustique aux mini-boulettes - Chou blanc et sauce andalouse
- + Baguettine au fromage Gouda - Salade Iceberg - Crudités de carottes et œufs
- + Mini-Wrap végétarien aux légumes croquants
- + Bruschetta classique tomate - Basilic
- + Wrap aux lamelles de poulet – Bœuf – Scampi - Pita – Végétarien

SOUPE MAISON (1 BOL DE SOUPE PAR PERSONNE)

- + Velouté de potiron
- + Minestrone
- + Crème de poireaux
- + Velouté de légumes
- + Accompagnements : petits pains – croûtons – crème fraîche à la ciboulette

LE CHAUD EN STATION (1 PREPARATION CHAUDE PAR PERSONNE)

- + Omelette aux lardons
- + Omelette ciboulette
- + Mini-Hotdog - Oignons frits - Sauce moutarde
- + Mini-Lasagne au saumon et épinards
- + Mini-tartiflette végétarienne
- + Accompagnements : baguettes et petits pains

DESSERTS (2 PIÈCES) (+ 4,06 €)

- + Variété de mignardises et macarons
- + Crème pralinée et copeaux de chocolat blanc
- + Panna Cotta au coulis de mangue

— LA POMME HENRY

VERRINES ET ASSIETTES DE DÉGUSTATION AUTOMNE / HIVER

MISES EN BOUCHE FROIDES

- + Bœuf confit accompagné d'une gelée d'oignons rouges - Chips de betteraves rouges
- + Salade aux jeunes pousses - Texture de ricotta et lard fumé
- + Tartare de bœuf « classique » - Vinaigrette à l'huile de truffe et chips de parmesan
- + Lamelles de veau façon « Gyros » au feta - Sauce yaourt aux herbes - Concombres et olives
- + Cocktail de crevettes roses et grises - Julienne de légumes d'automne
- + Mousse de saumon fumé et crevettes grises
- + Filet de hareng à la crème sur une mousse de betteraves rouges
- + Fine tranche de foie gras sur un nid de pain d'épices et confiture de figues
- + Duxelle de champignons des bois au jambon cuit et crème fraîche
- + Salade de pommes de terre au bacon et épices d'hiver
- + Duo de magrets de canard et mousse de carottes - Crumble au spéculoos
- + Carpaccio de biche à l'huile de truffe - Copeaux de parmesan et salade roquette
- + Filet de rouget - Tapenade d'olives et mini-toast grillé
- + Saltimbocca de saumon fumé farci au fromage frais - Boulgour en salade et crumble au pain d'épices

MISES EN BOUCHE CHAUDES

- + Poêlée de potimarrons aux champignons de saison marinés
- + Jus de crustacé aux crevettes
- + Aigrette de saumon et mayonaise de raifort au miel
- + Tartiflette végétarienne
- + Pot-au-feu de légumes aromatisé au thé vert
- + Feuilleté au poulet de ferme
- + Mini quiche
- + Le traditionnel « Croque Monsieur »

— BUTTERNUT

“ BURGER ”

- + Véritable hamburger maison + fromage
- + Burger de poisson
- + Hamburger végétarien

“ HOT DOG ”

- + The real Hot Dog avec ses garnitures (Moutarde – Ketchup - Oignons frits – Cornichons)
- + Hot Dog Pulled Pork

“ LIÉGEOIS ”

- + Minis boulettes à la liégeoise sauce chasseur
- + Cornet de frites et mayonnaise maison
- + Salade croquante assaisonnée

“ PÂTES ”

- + Minis lasagnes végétariennes
- + Pennes au poulet estragon
- + Rigatoni aux 4 fromages

“ WOK ”

- + Wok de canard laqué au miel
- + Wok végétarien : nouilles, tofu fumé, courgettes et poivrons

“ TACOS ”

- + Minis tacos lamelles de boeuf + crudités
- + Minis tacos dés de poulet + crudités
- + Minis tacos dés de tofu + crudités

“ PAËLLA ”

- + Paëlla au poulet
- + Paëlla végétarienne

“ MONTAGNARD ”

- + Tartiflette
- + Charcuteries de nos Ardennes

— LA BONNOTTE DE NOIRMOUTIER

ÉCHOPPE "ITALIE"

- + Tagliatelles fraîches agitées dans une grande roue de Parmesan – Flambées à la minute au Grappa – Lamelles de jambon de Parme
- + Orecchiette aux lamelles de saumon cuit et fumé - Sauce crémeuse au Pinot Gris - Fromage râpé
- + Mini-lasagne végétarienne en cercles de bois
- + Variété de charcuteries italiennes

ÉCHOPPE "MEXIQUE"

- + Variété de mini-tacos garnis – Lamelles de bœuf – Dés de poulet – Guacamole et légumes croquants
- + Quesadillas végétariens – Farcis aux légumes grillés et fromage
- + Le guacamole "traditionnel" au citron vert - Coriandre et oignon concassé
- + En verrine : Salade mexicaine au maïs – Oignons rouges – Poivrons – Chili – Fèves rouges & vinaigrette légèrement piquante
- + Sauces froides & dips

ÉCHOPPE "TOMAHAWK STEAK" (+ 5,95)

- + Côte à l'os longue maturation - Flambée et découpée minute sur une planche chauffante
- + La classique sauce béarnaise – Beurre maître d'hôtel
- + Mini-pommes de terre grenailles préparées dans une grande poêle devant les invités au romarin et thym
- + Légumes grillés de saison au wok

ÉCHOPPE "WOK"

- + Wok de nouilles aux dés de canard laqué au miel et sésame - Brocolis et carottes
- + Nouilles sautées aux crevettes - Poivrons - Oignons jeunes et chili
- + Wok végétarien : Nouilles - Tofu fumé - Courgettes et poivrons
- + Chips de légumes – Chips aux crevettes – Sauce soja et sauce piquante au chili

— LA BELLE DE FONTENAY

ÉCHOPPE "USA"

- + Mini burger de bœuf - Fromage cheddar - Sauce BBQ aux lardons et café - Garniture de salades, tomates et concombres
- + Mini Hot Dog - Oignons frits - Moutarde à l'ancienne - Lamelles de cornichons
- + BBQ Burger « Pulled pork » et sa garniture
- + Mini-pita de poissons - Sauce au fromage blanc parfumée au raifort - Chou blanc et carottes
- + Pastrami Sandwich façon végétarien

ÉCHOPPE "RISOTTO"

Plats risotto différents préparés devant les invités en WOK – en mini-bowl

- + Risotto aux lamelles de poulet - Asperges vertes et champignons - Chips de jambon fumé
- + Risotto aux crevettes marinées - Petits pois et jus de safran
- + Risotto aux légumes grillés (aubergines, poivrons, courgettes) - Tomates séchées et chips de légumes
- + Copeaux de Parmesan – Assortiment d'herbes fraîches

ÉCHOPPE "MOYEN-ORIENT"

- + Houmous traditionnel & Moutabal en dégustation - Chips de légumes
- + Taboulé en verrine aux petits légumes
- + Moussaka (aubergines grillées – sauce tomate – pois chiches) sur mini-assiette
- + Fattouche en salade et son pain pita grillé
- + Pain libanais en tranches
- + Dips au yaourt – Dips aux herbes – Dips curry/mangue
- + Dips, pestos, crackers & Grissini

ÉCHOPPE "ESPAGNE"

Paella préparée en grande poêle devant les invités :

- + Paella traditionnelle viandes-fruits de mer (poulet, porc, langoustes, moules, crevettes, calamars)
- + Paella végétarienne (Oignons, petits pois, champignons, poivrons, haricots verts, tomates)
- + Assortiment de petits pains & pestos
- + Assortiment de tapas

— LA ROUGE DES FLANDRES

ÉCHOPPE "SUISSE"

- + Des ½ fromages sous lampe chauffante (fromage au vin blanc et aux trois poivres)
- + Fondue savoyarde – Cubes de pains à piquer à la minute dans le fromage
- + Mini pommes de terre en neige - Lardons
- + Fines tranches de jambon fumé et charcuteries de montagne
- + Baguette - Cornichons - Petits oignons au vinaigre - Mini coupelle de salade aux herbes

ÉCHOPPE "VÉGÉTARIENNE"

- + Pita aux lamelles de Seitan
- + Burger aux haricots noirs et chutney de tomates
- + Pommes frites de la patate douce – Mayonnaise à l'estragon Pastrami
- + Sandwich végétarien
- + Wrap servi tiède au tofu et avocat à la citronnelle
- + Patate douce cuit au four – Salade épicée au feta et olives noires
- + Saté de champignons – Dips aigre doux aux poireaux Burrito au Maïs, feta et avocats

— LA MERVEILLE DES MARCHÉS

ÉCHOPPE "FÊTE FORAINE"

- + Mini-gaufres de Liège
- + Lacquements
- + Brochette de fruits et sauce au chocolat
- + Variété de bonbons toutes sortes – Marshmallows – Lollypops

ÉCHOPPE "ALL ABOUT CHOCOLAT"

- + Fontaine au chocolat noir – Brochette de fruits de saison
- + Duo de mousse au chocolat
- + Variété de macarons et mignardises au chocolat
- + Mini-Moelleux au chocolat – sauce vanille
- + Mini-tartelettes au chocolat – Brownies

ÉCHOPPE "SUCRÉE"

- + Mousse au chocolat noir
- + Gaufre de Liège minute
- + Panna Cotta aux fruits rouges
- + Assortiment de macarons et mignardises
- + Carpaccio de fruits frais

ÉCHOPPE "FRUITS ONLY"

- + Bar à fruits divers et de saison (fraises, fruits de bois, oranges, kiwis, raisins, melons, cerises)
- + Smoothies sucrés divers aux fruits de saison
- + Salade de fruits frais en verrine
- + Mini-tartelettes aux fruits
- + Mini-jus de fruits pressés

ÉCHOPPE "ICE-CREAM"

- + Chariot de glaces et de sorbets (6 goûts différents)
- + Mini-Marshmallows – Copeaux de chocolats – Crème chantilly
- + Assortiment de fruits coupés de saison

— DUCHESSE D'ANGOULÊME

SUGGESTION 1

- + Sandwich à l'entrecôte - Découpe minute - Pain noir toasté
- + Mayonnaise à la truffe - Salade de roquette - Copeau de fromage de HERVE - Cressonnette
- + Cornet de frites «à la belge» - Sauce tartare - Mayonnaise - Ketchup - Andalouse
- + Fish and chips - Sauce rémoulade Pastrami Sandwich façon végétarien

SUGGESTION 2

- + Real Cheesburger - Fromage vieux Liège - Sauce cocktail parfumée légèrement au chili
- + BBQ Burger « Pulled pork »
- + Sandwich tiède au saumon - Salade de roquette - Rondelles d'oignons frits - Sirop de Liège
- + Summer rolls aux légumes croquants et branches d'épinards - Dips au sésame et miel

SUGGESTION 3

- + Mini boulette à la Liégeoise sur brochette
- + Sandwich grillé au fromage Liégeois - Tomates et jambon cru fumé maison
- + Pita de poissons - Sauce au fromage blanc parfumée au raifort - Légumes
- + Patates douces cuites au four - Salade épicée à la feta et olives noires

SUGGESTION 4

- + Pita de poulet mariné au pekét citron - Dips aux herbes - Crudités
- + Ailes de poulet marinées sur une salade de fenouil et betteraves rouges - Dips au miel et moutarde
- + Tacos aux poissons - Salade mesclun - Légumes croquants (Plat froid)
- + Wrap servi tiède au tofu et avocat à la citronnelle

SUGGESTION 5

- + The real Hot Dog avec ses garnitures (Moutarde - Ketchup - Oignons frits - Cornichons)
- + Hamburger végétarien au pesto de roquette
- + Hamburger pur bœuf - Sauce barbecue
- + Chili Con Carne

— LA VITELLOTTE

VIANDES

- + Pavé de bœuf aux trois poivres - Réduction au vin rouge - Beurre maître d'hôtel
- + Filet de pintade laqué au miel - Brochette de viande mixte

POISSONS

- + Brochette de scampi marinée
- + Pavé de St. Pierre en papillote-julienne de fenouil - Sauce crémeuse au Riesling GPC

FÉCULENTS

- + Légumes marinés « DU WOK » (courgettes, poivrons, maïs, champignons, mini-tomates)
- + Pommes de terre en neige -sauce au yaourt et fromage blanc à la ciboulette

SALADES ET CRUDITÉS

- + Salade de roquette - vinaigrette à huile de noix-copeaux de parmesan
- + Salade de jardin, dressing à la mayonnaise
- + Crudités de carottes - Crudités de céleri
- + Tagliatelle en salade
- + Salade de boulgour aux légumes grillés
- + Haricots verts, tomates cerise et copeau fromage de BIO
- + Tomates à la mozzarella au pesto vert
- + Sauce tartare - Ketchup - Moutarde - Méli-mélo de petits pains - Beurre

DESSERTS

- + Assortiment de mignardises
- + Mousse aux agrumes, chutney de mangue au thé vert - Crème aux fraises au copeau de chocolat
- + En verrine petit morceaux pain d'épices comme un pain perdu, espuma de noisette torréfiée
- + Salade aux fruits frais

— LA JEANNETTE

VIANDES

- + Entrecôte longue maturation - Sel de mer - Découpe à la minute - Sauce béarnaise - Réduction au Porto
- + Pavé de veau enroulé au lard et romarin
- + Pavé de pintade laqué au miel et sésame
- + Gigoue d'agneau piqué au romarin, découpe minute
- + Mini Chipolata

POISSONS

- + Brochette de Gambas marinée à l'ail
- + Pavé de saumon sur la planche piqué au thym - Sauce crémeuse au Riesling Caves Leuck Pol

FÉCULANTS ET LÉGUMES

- + Risotto aux herbes à la minute ou Tagliatelle flambé dans une roue de Parmesan
- + Pommes de terre sautées aux lardons et aux échalotes Présentation dans une grande poêle
- + Poêle de légumes venant du Wok
- + Brochettes de Maïs

SALADES ET CRUDITÉS

- + Mesclun de salade de saison, vinaigrette à la ciboulette
- + Nouilles asiatiques en salade aux légumes croquants et sauce au soja-chili -
- + Salade d'avocat et pêche, Dressing au citron vert
- + Salade de concombre à l'aneth
- + Salade de boulgour aux légumes grillés
- + Tomato-mozzarella et pesto vert
- + Carpaccio de betteraves rouge avec sa vinaigrette aux fruits de la passion

DESSERTS

- + Assortiment de mignardises - Macarons
- + Mousse au chocolat - Salade aux fruits frais - Crème vanille et sont tartare de fraises
- + Panna cotta aux fruits rouges