MENUS DE FÊTES À EMPORTER!

- POUR LE RÉVEILLON DU JEUDI 24/12 OU DU VENDREDI 25/12 (COMMANDE À PASSER AVANT LE SAMEDI 19/12 AVANT MIDI),
- POUR LE RÉVEILLON DU JEUDI 31/12 (COMMANDE À PASSER AVANT LE SAMEDI 26/12 AVANT MIDI).

ATTENTION PLUS TÔT VOUS COMMANDEZ MIEUX C'EST CAR LES STOCKS SONT LIMITÉS ET ATTENDRE LA DERNIÈRE MINUTE EST À RISQUE D'ÊTRE COMPLET.

RESTAURANT CADRE CULINAIRE 4 RUE DES ROTISSEURS 4500 HUY INFOS ET RÉSERVATIONS AU 085/25/55/25

NOUVEAUTE!!! MENU ENFANT ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT 22 EUROS/ENTRÉE PLAT DESSERT 29EUROS

- CROQUETTE DE FROMAGE/ SUPRÊME DE VOLAILLE PUREE FACON ROBUCHON COMPOTE/ MOELLEUX AU CHOCOLAT

ENTRÉES

Terrine de gibier marbrée au foie gras, pistaches, confit d'oignons caramélisé.

Notre tranche de foie gras de canard mariné au gewurztraminer, confiture d'oignons rouges (+8 euros)

Noix de St Jacques de dieppe gratinées , moules, crevettes , aux petits légumes et petits fleurons.

Saumon gravelax sur tartelette sablée au sésame , pickles de légumes , crème fromage blanc vodka citron et fines herbes.

PLATS

Ballottine de pintade fermière farcie aux champignons des bois, sauce morilles , mille-feuilles de pommes de terre au comté, carottes glacées au court bouillon.

Parmentier de biche en civet cuisson longue aux petits légumes, écrasée de pommes de terre, pommes, airelles, crispy bacon au parmesan.

FILETS DE ROUGET SUR CASSOLETTE DE FREGOLA COMME UNE PAELLA , CHORIZO DOUX, PETITS POIS, TOMATE ET JUS AU SAFRAN

Desserts

le baba facon foret noir, cerises au kirsch, ganache montée au chocolat blanc, crispy chocolat

OU

Notre entremet sapin, praliné, poires et spéculos .

OU

Fromages:

Notre sélection de fromage " le bonheur est dans le pré", 6 variétés, sirop de Liège, arachides: 10 Euros.

Menu 2 services (Entrée /plat ou plat dessert) : 44 Euros.

Menu 3 services (Entrée/ plat/ dessert): 48 Euros.

Menu 4 services (deux entrées/ plat / dessert): 58 Euros.

Assortiment de 4 zakouskis chauds et froids : 12 Euros.

- Mousse de truite fumée, œufs de poissons volants, petits feuilletés.
- escargots au beurre d'ail en persillade et estragon, croûtons.
- Mini boulette liégeoise, pomme duchêsse.
- Petit croque-monsieur à la truffe et jambon à l'os.

ÉGALEMENT DISPONIBLE NOTRE FOIE GRAS DE CANARD MARINÉ AU GEWURZTRAMINER.

- 100GR/ 19 EUROS.
- 500 GR/ 80 EUROS.
- 1KG/140 EUROS.

NOTRE DINDE FARCIE DE NOEL OU DE L'AN NEUF POUR 4 À 6 P (AU DELÀ DE 8 P CONSEILLÉ D'EN PRENDRE DEUX) AU FOIE GRAS, MARRON, TRUFFE ET RAISINS SECS AU COGNAC, ACCOMPAGNÉ DE GRENAILLES ET LÉGUMES D'HIVER, PETIT JUS. 168 EUROS.

Notre plateau de fruits de mer pour une personne : 3 huitres Gillardeaux, un demi homard, 3 crevettes bouquet royal, bulot, crevettes grises, une langoustine, sauce cocktail maison 65 Euros.

N'oubliez pas les petits pains maisons d'Adeline à la fleur de sel et à l'huile d'olive : 2 euros Pièce.