

Nos mises en appétit & verrines à 1,20€ la pièce

Bavarois d'écrevisses au coulis de tomate basilic

Mousse de pois et mangues aux dés de chorizo

Macaron de foie gras

Crèmeux de brocolis au saumon fumé

Crème de courgettes aux dés de poulet curry

Tomate crevette en verrine

Crumble de truite fumée

Toast de chèvre aux figues et magret fumé

Bavarois de betteraves rouges, pancetta et pignons de pin grillés

Tartare de 2 saumons aux pommes

Roulée au saumon, concombre et fromage frais



*Rue Porte Haute, 4
6900 Marche en Famenne*

*Tél. : 084/ 315.204
Gsm: 0479/29 60 06*

Nos saignés traditionnels à 1,00€ la pièce

Mini pizza

Mini bouchée volaille-poisson

Feuilleté de viandes aux graines de pavots

Mini pomme de terre farcie aux escargots

Lard pruneaux

Mini croque-monsieur aux scampis

Mini croque-monsieur au fromage pesto

Quiches (saumon - poireaux - lards - poulets)

Minis friands



Noel 2011

<i>Bavarois de homard.....</i>	<i>14,50€</i>
<i>Nougat de filet de sole aux légumes croquants et vinaigrette de betteraves rouges.....</i>	<i>12,50€</i>
<i>Foie d'oie au naturel, confiture d'oignons rouges</i>	<i>13,50€</i>
<i>½ Homard en Belle-vue.....</i>	<i>19,00€</i>



<i>Bisque de homard.....</i>	<i>6,50€ le ½ litre</i>
<i>Velouté de topinambours et panais au curry.....</i>	<i>4,00€ le ½ litre</i>



<i>Filet de sandre cuit sur peau, ratatouille de légumes oubliés au jus de romarin.....</i>	<i>13,00€</i>
<i>St Jacques sur une purée de carotte, cresson et orange</i>	<i>14,00€</i>
<i>Lieu sur une fondue de tomates grappe confites, jus de basilic....</i>	<i>13,00€</i>



<i>Filet de biche en croûte de mendiant, compote de chou rouge et pommes vanille.....</i>	<i>16,00€</i>
<i>Dinde au cidre, tatin de pomme et céleri.....</i>	<i>16,00€</i>
<i>Filet de pigeonneaux aux abricots secs confits au vinaigre de Xérès et amandes</i>	<i>17,00€</i>

Nouvel An 2012

<i>Bavarois de homard.....</i>	<i>14,50€</i>
<i>Nougat de filet de sole aux légumes croquants et vinaigrette de betteraves rouges.....</i>	<i>12,50€</i>
<i>Foie d'oie au naturel, confiture d'oignons rouges</i>	<i>13,50€</i>
<i>½ Homard en Belle-vue.....</i>	<i>19,00€</i>



<i>Bisque de homard.....</i>	<i>6,50€ le ½ litre</i>
<i>Velouté de topinambours et panais au curry.....</i>	<i>4,00€ le ½ litre</i>



<i>Dos de cabillaud en écailles de carottes violettes et jus de cardamone sur lit de passe-pierre.....</i>	<i>15,00€</i>
<i>Filet de sole en mousseline de brocolis sur un risotto de crevettes grises.....</i>	<i>14,00€</i>
<i>Ris de veau aux champignons des bois.....</i>	<i>18,00€</i>



<i>Gigot de marcassin, garniture hivernale</i>	<i>16,00€</i>
<i>½ Faisan brabançonne</i>	<i>15,00€</i>
<i>Filet de veau farce de mousseline de noisettes et poêlée de pied-bleus.....</i>	<i>16,00€</i>



*Tous nos plats peuvent être accompagnés de croquettes (0,25€), pommes macaires (1€), gratin dauphinois (1,50€).
La maison reste à votre disposition pour toutes autres commandes de plats préparés de votre choix tel que civet,
saumon fumé, saumon farci, terrine de poisson ainsi que pour les plateaux de fruits de mer (huîtres,
coquillages,...), les volailles (dindes farcies, ...), gibier prêt à cuire et les zakouskís froids et chauds.*

