

Nos Menus

Menu Découverte

Entrée froide

La royale de choux fleurs foie gras et magret fumé en brunoise
Roulade de jambon de Parme, mozzarella et courgette grillées
Le carpaccio de tomates concassé de chèvre à l'huile vierge et salade roquette
La tomate surprise, tartare de saumon frais et fumé, émulsion de crustacé et tuile de parmesan
Le carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan et huile de noix
Le tartare de blanc bleu belge au pesto
Le foie gras au torchon et confit de saison
Le rouget rôti au caviar d'aubergine, roquette et parmesan, vinaigrette vierge
Carpaccio de saumon et St Jacques poêlées au citron vert, effiloché de pommes reinettes

Entrée Chaude

Chèvre chaud, bardé au jambon Ganda et vinaigrette à la noisette torréfiée
La petite nage de scampi aux peluches de cerfeuil
Mi cuit de saumon au sésame sur lit de jeunes pousses d'épinards
Le mélimélo de saumon et sandre aux épices et agrumes, sauce curry léger
Les asperges à la flamande
Ravioles d'écrevisses sauce à l'oseille
Ravioles à la ricotta champignons des bois, crème aux éclats de truffes,
La tartelette aux deux tomates, coquilles st Jacques grillée vinaigrette a la pomme et courgette
Raviole de homard, beurre aux petits légumes

Plat

Le suprême de pintadeaux, fermier aux pleurotes et jus de trompette
La caille rôtie au Calvados, airelles et pomme paillason
Le suprême de pintadeaux aux cerises et son frito de légumes
Suprême de coucou de Malines à la Brabançonne
Le filet de saumon rôti sur peau, poêlée de chicon et beurre blanc
La picata de veau et sa lasagne de légumes
Le carré de porcelet cuit à basse T°, sauce gingembre caramélisé
L'aiguillette de canard grillée minute au miel et vinaigre de Xérès
La noix d'agneau, Jambon de Parme et antipasti, jus de sauge rouge
Filet de canette a la truffe, risotto aux champignons
Le carré de veau de lait, caviar d'aubergine et de tomates confites, jus de veau aux morilles

Les desserts

Allumette chocolat caramel, crème anglaise
Moelleux au chocolat, glace vanille
Panna Cota aux fruits rouges
La carré long citron meringue, coulis de mangue
La soupe de fruits rouges au lait d'amandes
La tulipe de sorbets de « Madame Séverine »

Menu prestige

Entrée froide

- Le snacké de thon rouge, crème légère au wasabi et algues wakamé
- Le carpaccio de poulpe, huile extra vierge et coriandre
- Le carpaccio d'espadon aux herbes sauvages
- Le filet de bar sauce huile vierge, roquette et parmesan
- Carpaccio de saumon et St Jacques au citron vert, effiloché de pommes reinettes
- Cannelloni d'aubergine au tartare de thon à l'huile vierge au sésame
- Marbré de foie gras de canard aux 5 épices, Chutney a la figue
- Picata de saumon et thon rouge légumes croquants et crème wasabi
- Salade folle de foie gras poêlé aux haricots verts, vinaigrette balsamique
- Le carpaccio de bœuf irlandais et foie gras, salade roquette à l'huile de truffes blanches
- Carpaccio de saumon d'Ecosse au jus de truffe, salade de girolles et copeaux de foie gras cru
- Carpaccio de St Jacques au foie gras cru, vinaigrette aux truffes et caviar
- Le duo de homard et st jacques en carpaccio
- Salade tiède de caille en crapaudine, vinaigrette aux truffes blanches

Entrée Chaude

- Croustillant de ris de veau mousseline de topinambours à la truffe, jus corsé aux herbes
- Les asperges de Malines, mousseline aux crevettes grises
- L'ardoise de saumon sauvage aux 3 préparations
- Les ravioles de foie gras et son consommé de champignons
- Les brochettes de St Jacques au romarin, spaghettis de courgette et beurre à l'orange
- Les st Jacques poêlée, bardés de chorizo, fondue de chicon émulsion vanilles
- Salade tiède de caille en crapaudine, vinaigrette aux truffes blanches
- Le foie gras poêlé à la normande, déglacé au Calvados
- Le croustillant de ris de veau béarnaise
- Blanc de turbot au Sauvignon, concassée de tomates et crème de mascarpone
- Filet de turbotin, cannelloni de poireaux, chips de magret aux herbes
- Filet de sole farcis aux petits légumes mousseline au Riesling et aux crevettes grises
- Le pot au feu de homard aux aromates
- Soufflé de St jacques et scampi, sauce fine Champagne

Plat

- Le magret de canette de Bresse aux épices douces et confit de figues
- Le carré de veau de lait, caviar d'aubergine et de tomates confites, jus de veau au thym
- Le carré d'agneau en croûte d'herbes et gratins de légumes
- Le mignon de veau aux morilles
- Le pigeonneau rôti et son effiloché de chicons crus et cuits
- Le filet pur de bœuf sauce bordelaise, « ficelle » aux choux et morilles
- Le bar rôti sur son Parmentier à l'huile d'olive et truffe noire
- Turbotin au fenouil braisé à l'orange et sa mousseline aux crevettes grises
- Filet pur de veau à basse T°, asperges vertes, écrasée de pdt à la truffe
- Le duo de filet pur de veau et croustillant ris de veau sauce cervoise
- Le filet de sole et homard cardinal
- Le filet pur de veau Rossini
- En saison (Gibier) Biche, faisan, perdrix, chevreuil, lièvre,

Les desserts

- Nougat glacé, aux fruits confits et amande soufflées,
- L'ananas caramélisé, glace au rhum façon mojito
- Crème brûlée vanilles bourbons,
- Émincé de mangue ananas, tuile aux pistaches et sorbet passion
- Sablée à la framboise, crème Chiboust et noisettes caramélisées
- Le croquant de bananes, caramel flambé au rhum et glace vanille
- Les gâteaux glace a Thème « les glaces de madame Séverine »
- Vacherin Wépion, Vacherin framboise, vacherin café, vacherin chocolat, ...

Menu découverte :

Menu 3 services : 30 € Htva 12 %
Menu 4 services : 40 € Htva 12%

Menu prestige :

Menu 3 services : 35 € Htva 12 %
Menu 4 services : 45€ Htva 12%

Service Htva 12% :

Le chef de cuisine à 30 € de l'heure minimum 5 heures
Le serveur à 25 € de l'heure minimum 5 heures

Matériel Htva 12% :

Forfait comprenant tout le matériel nécessaire au service à 3 € / pers
Tables, chaises et nappage sur devis en collaboration avec banquet location

Boissons à volontés Htva 21% :

Forfait a volonté à 10 € / pers comprenant
Vin rouge et blanc de qualité
Boissons softs
Café et thé

