



MENU CHEF À DOMICILE

Entrées

Curry de scampis au lait de coco
petits légumes, épices asiatiques

Scampis à la diable
crème tomate épicées

Tartare de saumon teriyaki +3€
soja, sésame, jeunes oignons

Tartare de bœuf à l'italienne +3€
tomates séchées, basilic, parmesan, roquette, crème balsamique

Saint-Jacques aux agrumes +3€
suprêmes d'orange, noisettes torréfiées

Risotto à la truffe et parmesan
poêlée de petits champignons

Foie gras de la ferme +3€
chutney de prunes maison, pain brioché doré au beurre

Tataki de saumon croûte de sésame +3€
mangue, oignons rouges, sésame et teriyaki

Parmigianna d'aubergines
parmesan, basilic, jambon italien

Aumonière de nos régions
fromage de Val Dieu, sirop local, compotée de pommes

Carpaccio de tomates & burrata
épices italiennes, crème balsamique, parmesan, roquette, duo de pesto.

Pain d'épices, terrine au Cointreau
pickels d'oignons rouges, beurre à la fleur de sel

Saumon Gravlax, mayo aux herbes
pomme granny, pain

Ravioles de homard
bisque de homard, huile de basilic, basilic

Plats

Magret de canard miel & porto
Grenailles, légumes de saison +3€

Cabillaud en croûte de parmesan
épices du Sud, purée de potimarron, chorizo +3€

Ballottine de volaille à la mozzarella
tagliatelle au pesto de roquette et basilic, tomates cerises roties au miel

Filet de poulet aux abricots
thym, amandes grillées, purée au épinards

Risotto de couscous perlé
crème de poivrons, burrata, basilic

Volaille fermière au champignons
crème aux pleurotes, purée à la truffe

Magret de canard, sauce à l'ail noir
tatin d'oignon rouge à l'érable et balsamique, aligot +3€

Tagliatta de veau
salsa de verdure à la framboise, noisettes et échalottes, linguine au beurre de sauge

Poisson du moment en croûte de panko
purée au chorizo, oignons caramélisés +3€

Desserts

Fondant au chocolat
glace vanille, coulis de fruits rouges

Bavarois citron meringué

Panna cotta au melon & menthe

Tiramisu pêches rôties au miel & romarin

Cheesecake au spéculoos

Parfait chocolat
caramel beurre salé, cacahuètes

Panna cotta chocolat blanc & framboise

Crème bavaroise au chocolat
mangue, passion, sablé, amandes effilées

Crème citronnée
sablé, meringue italienne, cake citron, sirop basilic

Carrot cake, glaçage cannelle, noix

Salsa de fraises
génoise, sorbet citron vert et basilic

Assortiment de fromages
La Cour Charlemagne, sirop Charlier

A PARTIR DE 6 PERSONNES

MENU 3 SERVICES - 42€

MENU 4 SERVICES - 52€