



## *La carte mensuelle d'octobre-Novembre 2011 du restaurant « Le Château de Limont »*

### Entrées :

- *La dégustation en trilogie : Marbré de Caille, Pintade et Tomates confites, Son Panacotta au Jus de Truffes, Mouillette de Pain grillé au Parmesan, Mousse de Perdrix rouge parfumée à l' Armagnac aux Eclats de Marrons, sa mini Gallantine de Faisan au Witloofs, Noix de Cajou Charlotte de Poissons fumés, Coulis d' Herbes au Caviar de Saumon* 18,-€
- *Filet de Barbue cuit à basse Température, Gratin de Moules "zéelandaises"* 18,-€
- *Croquettes de Fromage Maison* 12,-€
- *Croquettes de Crevettes Maison* 14,-€
- *Le Saumon fumé et mariné en duo, sauce Grelette, caviar de Saumon* 14,-€
- *Entrée du Chef du Jour* 10,-€

### Plats :

- *La Biche en Duo: La Noisette en Croûte d' Epices, Sauce au Vin de Fruit Dans la Gigue un Tranché aux Champignons sauvages, Parfum de Cacao* 25,-€
- *Le Lièvre : • La Rouelle de Cuissot de Lièvre à la Royale, • Son Tranché de Râble, Sauce Salmi au Pomerol • Son petit Boudin aux Pommes et Choux rouges* 25,-€
- *La Belle Entrecôte Irlandaise (220g) et son accompagnement* 27,-€
- *Le Pavé de Bœuf sauce aux choix (Poivre, vin rouge ou du jour)* 20,-€
- *Plat du jour du Chef* 19,-€

### Desserts :

- *Assiette de Fromage* 7,-€
- *La Poire chaude en Frangipane, Glace à la Griotte* 8,-€
- *La classique Dame Blanche* 7,-€
- *Sorbet ou dessert du jour* 7,-€