



Menu Janvier - Février 2010 à 39.5€

Préambules gourmands



*Persillé de Volaille fermière
(Foie Gras, Volaille, Canard, Jambon)*

ou

*Déclinaison maritime en Tapas :
Tronçon de Homard en Pastilla
Mini Croquettes de Crevettes grises
Brandade chaude de Morue aux Spaghetti de Courgettes*



*Minute de Saumon au Sautoir, Coulis de Brocoli, Tapenade d'Olives et Tomate
Goujonnette de Carrelet au Curcuma*

ou

Filet de Pintade, Risotto à la Tartufa



Assiette de Fromage

ou

*Sablé glacé aux Fruits de la Passion, Nage de Clémentines aux Saveurs de
Gingembre et Coulis de Cassonade blonde*

*Si notre Choix des Plats ne rencontre pas vos Attentes,
nous pouvons également vous proposer :*

En Entrée : le Saumon fumé et mariné en Duo, Sauce grelette, Caviar de Saumon

En Plat : la belle Pièce de Bœuf, Sauce bordelaise ou Poivres

En Dessert : la classique Dame Blanche ou Sorbets du Jour

LE CHÂTEAU DE LIMONT S.A.

RUE DU CHÂTEAU, 34 – B-4357 LIMONT (Liège) – Tél. : +32 (0)19 544.000 – Fax : +32 (0)19 54.57.57

KBC 402-1518151-01 – ING 310-1310510-29 – RC LG 200.743 – TVA BE 463.184.797

www.chateaulimont.be – e-mail : info@chateaulimont.be



Menu Mars 2010 à 39.5€

Préambules gourmands



*Rouleau de Printemps en "Sushi" de Poissons blancs,
Soupe vichyssoise froide, Dés d'Encornet*

ou

Du Canard :

- *En Aiguillette mariné*
- *Fumé à la Mousse de Foie en Hamburger de Cramique*
- *En Rillette de Cuisse confite, Oignon rouge au Vinaigre de Vin*



Filet de Dorade royale poêlé à l'Huile de Maussane, Dariole provençale

ou

Dualité de Mignon de Bœuf :

- *En Daube, Gaufrette de Pommes et de Rave*
- *Légèrement crémé au Poivre de Jamaïque, Pomme de Terre écrasée à la Ciboule*



Assiette de Fromage

ou

*Panacotta de Chocolat blanc aux Fruits rouges et
Crème vanille au Thé Earl Grey, Gelée de Lime*

*Si notre Choix des Plats ne rencontre pas vos Attentes,
nous pouvons également vous proposer :*

En Entrée : le Saumon fumé et mariné en Duo, Sauce grelette, Caviar de Saumon

En Plat : la belle Pièce de Bœuf, Sauce bordelaise ou Poivres

En Dessert : la classique Dame Blanche ou Sorbets du Jour

LE CHÂTEAU DE LIMONT S.A.

RUE DU CHÂTEAU, 34 – B-4357 LIMONT (Liège) – Tél. : +32 (0)19 544.000 – Fax : +32 (0)19 54.57.57
KBC 402-1518151-01 – ING 310-1310510-29 – RC LG 200.743 – TVA BE 463.184.797

www.chateaulimont.be – e-mail : info@chateaulimont.be



Menu Avril 2010 à 39.5€ Hors30/04

Préambules gourmands



*Gourmandise de Tourteau sur Compote de Fenouil au
Vin blanc et Tomate Marmande*

ou

*Méli-Mélo d'Asperges en Fricassée, Effiloché de Parme,
Crème d'Herbes, Nugets de Cuisses de Grenouilles*



Filet de Sandre au Coulis de Pois gourmand, Basmati au Cumin

ou

*Tranché d'Autruche, Chutney de Mangue et Patate douce,
Royale d'Agaric, Crème fine Champagne*



Assiette de Fromage

ou

*Tiramisu et Tutti Frutti sur Crumble,
Jus au Sirop légèrement poivré*

*Si notre Choix des Plats ne rencontre pas vos Attentes,
nous pouvons également vous proposer :*

En Entrée : le Saumon fumé et mariné en Duo, Sauce grelette, Caviar de Saumon

En Plat : la belle Pièce de Bœuf, Sauce bordelaise ou Poivres

En Dessert : la classique Dame Blanche ou Sorbets du Jour

LE CHÂTEAU DE LIMONT S.A.

RUE DU CHÂTEAU, 34 – B-4357 LIMONT (Liège) – Tél. : +32 (0)19 544.000 – Fax : +32 (0)19 54.57.57
KBC 402-1518151-01 – ING 310-1310510-29 – RC LG 200.743 – TVA BE 463.184.797

www.chateaulimont.be – e-mail : info@chateaulimont.be



Menu Mai 2010 à 39.5€ inclus 30/04

Préambules gourmands



*Les Asperges du Pays à la Flamande **OU** en Sauce mousseline*

ou

*Carpaccio de Gîte de Bœuf à l'Huile de Noisettes
Salade sauvage aux Artichauts, Copeaux de Parmesan et Chips de Copa*

ou

*Les Ravioles de Royans, Beurre de Consommé,
Dés de Volaille fumée, petit Foie Gras d'Oie poêlé*



*Dos de Cabillaud au Beurre d'Agrumes
Un Sauté de Cébettes et Légumes oubliées*

ou

*Côte de Veau de Lait rôtie, Jus corsé au Serpolet et Thym Citron,
son Onglet de Veau au Pesto*



Assiette de Fromage

ou

*Poêlé de Brioche chaude aux Fruits rouges
Sorbet à la Pêche de Vigne*

*Si notre Choix des Plats ne rencontre pas vos Attentes,
nous pouvons également vous proposer :*

En Entrée : le Saumon fumé et mariné en Duo, Sauce grelette, Caviar de Saumon

En Plat : la belle Pièce de Bœuf, Sauce bordelaise ou Poivres

En Dessert : la classique Dame Blanche ou Sorbets du Jour

LE CHÂTEAU DE LIMONT S.A.

RUE DU CHÂTEAU, 34 – B-4357 LIMONT (Liège) – Tél. : +32 (0)19 544.000 – Fax : +32 (0)19 54.57.57
KBC 402-1518151-01 – ING 310-1310510-29 – RC LG 200.743 – TVA BE 463.184.797

www.chateaulimont.be – e-mail : info@chateaulimont.be



Menu Juin 2010 à 39.5€

Préambules gourmands



- *Carpaccio de St Jacques mariné au Citron vert, Basilic*
 - *Cannelloni tiède de Saumon farci aux Poireaux, Oignons fanes, Crème de Verveine*
- *Un Scampi en Wok de Légumes, Jus à la Coriandre*

ou

Foie d'Oie poêlé sur une Tatin feuilletée, Rhubarbe et Pommes sautées, Jus de Canard au Lait de Coco



- *Sur le Grill : de l'Espadon et du Rouget, Sauce vierge*
- *En Verrine : La grande Crevette "Tiger" à la Vapeur, Compotée de Mangue au Piment d'Espelette*

ou

Millefeuille de Canard Mulard aux Pleurotes et Cèpes jaune Sauté de Pommes de Terre à la peau, Oignons en Aillade



Assiette de Fromage

ou

*Crumble de Cerises et Nectarines blanches à la Cannelle
Glace caramel, Tuile au Chocolat*

*Si notre Choix des Plats ne rencontre pas vos Attentes,
nous pouvons également vous proposer :*

En Entrée : le Saumon fumé et mariné en Duo, Sauce grelette, Caviar de Saumon

En Plat : la belle Pièce de Bœuf, Sauce bordelaise ou Poivres

En Dessert : la classique Dame Blanche ou Sorbets du Jour

LE CHÂTEAU DE LIMONT S.A.

RUE DU CHÂTEAU, 34 – B-4357 LIMONT (Liège) – Tél. : +32 (0)19 544.000 – Fax : +32 (0)19 54.57.57

KBC 402-1518151-01 – ING 310-1310510-29 – RC LG 200.743 – TVA BE 463.184.797

www.chateaulimont.be – e-mail : info@chateaulimont.be



Menu Juillet - Août 2010 à 39.5€

Préambules gourmands



En Surprise :

- *Verrine de Crabe au Fromage frais, Tomates confites, fines Herbes et Paprika*
- *Vinaigrette balsamique de jeunes Légumes, Pommes de Terre Ratte aux Ecrevisses Pattes rouges*
- *Tartare de Lotte à l'Orange, Citron vert, Chips de Basilic*

ou

Fantaisie de Poivrons doux en étuvé parfumé à la Lavande, son Aspic de Rable de Lapereau, son Cuissot lardé de Pancetta, Vinaigrette au Xéres



Le Filet de Sole en Barigoule de Légumes légèrement crémée

ou

Mignon et Côte de Porcelet, Marinade à l'Orientale, Boulgour aux petits Légumes



Assiette de Fromage

ou

*Entremet au Chocolat Caraïbes
Sorbet aux Oreillons de Provence*

*Si notre Choix des Plats ne rencontre pas vos Attentes,
nous pouvons également vous proposer :*

En Entrée : le Saumon fumé et mariné en Duo, Sauce grelette, Caviar de Saumon

En Plat : la belle Pièce de Bœuf, Sauce bordelaise ou Poivres

En Dessert : la classique Dame Blanche ou Sorbets du Jour

LE CHÂTEAU DE LIMONT S.A.

RUE DU CHÂTEAU, 34 – B-4357 LIMONT (Liège) – Tél. : +32 (0)19 544.000 – Fax : +32 (0)19 54.57.57
KBC 402-1518151-01 – ING 310-1310510-29 – RC LG 200.743 – TVA BE 463.184.797

www.chateaulimont.be – e-mail : info@chateaulimont.be



Menu du 1 Septembre au 14 Octobre 2010 à 39.5€

Préambules gourmands



Les Foies Gras en Dégustation :

- Oie en Terrine, Pain bagnat sucré, Nougatine de Pomme au miel de Violette*
- Canard cuit en Torchon parfumé aux Figues séchées*
- FG Tiède et Fondant, Lit de Céleri rave à la Tartufa, Tuiles au Beurre demi-sel*

ou

*Risotto de petites Gambas et St Jacques,
Croquant de Parmesan, Coulis de Cèpes*



Le Filet de Bar rôti à la Peau aux Asperges vertes

ou

*Le Carré d'Agneau sur le Grill, Bayaldi de Légumes, Ail confit,
Jus réduit aux Pignons de Pin et Tomate*



Assiette de Fromage

ou

*Effeillé d'Ananas caramélisé,
Glace au Rhum agricole et Raisins de Californie*

*Si notre Choix des Plats ne rencontre pas vos Attentes,
nous pouvons également vous proposer :*

En Entrée : le Saumon fumé et mariné en Duo, Sauce grelette, Caviar de Saumon

En Plat : la belle Pièce de Bœuf, Sauce bordelaise ou Poivres

En Dessert : la classique Dame Blanche ou Sorbets du Jour

LE CHÂTEAU DE LIMONT S.A.

RUE DU CHÂTEAU, 34 – B-4357 LIMONT (Liège) – Tél. : +32 (0)19 544.000 – Fax : +32 (0)19 54.57.57
KBC 402-1518151-01 – ING 310-1310510-29 – RC LG 200.743 – TVA BE 463.184.797

www.chateaulimont.be – e-mail : info@chateaulimont.be



Menu du 15 Octobre au 15 Novembre 2010 à 39.5€

Préambules gourmands



*• Marbré de Caille, Pintade et Tomates confites,
Son Panacotta au Jus de Truffes, Mouillette de Pain grillé au Parmesan*

ou

- Mousse de Perdrix rouge parfumée à l'Armagnac aux Eclats de Marrons,
Sa mini Galantine de Faisan aux Witloofs, Noix de Cajou*
- Charlotte de Poissons fumés, Coulis d'Herbes ou Caviar de Saumon*



Le Filet de Barbue cuit à basse Température, petit Gratin de Moules "zéelandaises"

ou

Le Gibier : La Biche en Duo:

- dans le Filet une Noisette en Croûte d'Epices, Sauce au Vin de Fruit*
- Dans la Gigue un Tranché, aux Champignons sauvages, Parfum de Cacao*

ou

Le Gibier : 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*



Assiette de Fromage

ou

La Poire chaude en Frangipane, Glace à la Griotte

*Si notre Choix des Plats ne rencontre pas vos Attentes,
nous pouvons également vous proposer :*

En Entrée : le Saumon fumé et mariné en Duo, Sauce grelette, Caviar de Saumon

En Plat : la belle Pièce de Bœuf, Sauce bordelaise ou Poivres

En Dessert : la classique Dame Blanche ou Sorbets du Jour

LE CHÂTEAU DE LIMONT S.A.

RUE DU CHÂTEAU, 34 – B-4357 LIMONT (Liège) – Tél. : +32 (0)19 544.000 – Fax : +32 (0)19 54.57.57
KBC 402-1518151-01 – ING 310-1310510-29 – RC LG 200.743 – TVA BE 463.184.797

www.chateaulimont.be – e-mail : info@chateaulimont.be



Menu du 15 Novembre au 15 Décembre 2010 à 39.5€

Préambules gourmands



Terrine et Rouelle de Homard en Salade liégeoise tiède

ou

*Dans une Pâte à Philo, un Sauté de Boudin aux Pommes et Foie Gras,
Aigre-doux au Sirop d'Erable*



*Tronçon de St Pierre rôti en Meunière et Rascasse à la Pancha,
Piperade crémée, Pommes parisiennes au Safran*

ou

*Mignonette de Veau grillées, Jus réduit au Comté et Sésames
Sauté de Germes de Blé au Pistou de Légumes, quelques Salsifis Sauce blanche*



Assiette de Fromage

ou

Charlotte aux Fruits, Crème Chiboust gratinée

*Si notre Choix des Plats ne rencontre pas vos Attentes,
nous pouvons également vous proposer :*

En Entrée : le Saumon fumé et mariné en Duo, Sauce grelette, Caviar de Saumon

En Plat : la belle Pièce de Bœuf, Sauce bordelaise ou Poivres

En Dessert : la classique Dame Blanche ou Sorbets du Jour

LE CHÂTEAU DE LIMONT S.A.

RUE DU CHÂTEAU, 34 – B-4357 LIMONT (Liège) – Tél. : +32 (0)19 544.000 – Fax : +32 (0)19 54.57.57
KBC 402-1518151-01 – ING 310-1310510-29 – RC LG 200.743 – TVA BE 463.184.797

www.chateaulimont.be – e-mail : info@chateaulimont.be