



La Carte du 7 Janvier au 29 Février 2012 du Restaurant "Le Château de Limont"

Entrées :

- *Trilogie de la Mer : •Aumônière de Homard •Capuccino de Crevettes grises*
- *Tronçon de Sole Limande au Sel d'Epices* 18 €
- *Terrine de Lapereau parfumé à la Moutarde à l' Ancienne* 18 €
- *Croquettes de Fromage Maison* 12 €
- *Croquettes de Crevettes grises Maison* 14 €
- *Saumon fumé et mariné en Duo, Sauce Grelette, Caviar de Saumon* 14 €
- *Entrée du Jour du Chef* 10 €

Plats :

- *Pavé de Mérou rôti à la Peau, Sauté de Légumes à la provençale, Coulis d'Herbes* 25€
- *Suprême de Pintade fermière rôti au Four, Lasagne forestière, Sauce Diamant noir* 25 €
- *Belle Entrecôte irlandaise (220 g) et son accompagnement* 27 €
- *Pavé de Bœuf, Sauce aux Choix (Poivre, Vin rouge ou du Jour)* 20 €
- *Plat du Jour du Chef* 19 €

Desserts :

- *Assiette de Fromage* 7 €
- *Parfait au Chocolat caraïbes en Feuillantine* 8 €
- *Dame Blanche classique* 7 €
- *Sorbet ou Dessert du Jour* 7 €



La Carte de Mars 2012 *du Restaurant "Le Château de Limont"*

Entrées :

- *Brandade à la Nîmoise, accompagnée d'une St Jacques grillée sur des Fettucini aux Champignons des Bois et d'un Tronçon de Rouget cuit à la Plancha* 18 €
- *Filet de Truite fumée tiède sur une Salade Liégeoise aux Ecrevisses, Crème Grelette* 18 €
- *Croquettes de Fromage Maison* 12 €
- *Croquettes de Crevettes grises Maison* 14 €
- *Saumon fumé et mariné en Duo, Sauce Grelette, Caviar de Saumon* 14 €
- *Entrée du Jour du Chef* 10 €

Plats :

- *Filet de Dorade Royale rôti à la peau sur Lit de Piperade aux Olives et Anchois marinés* 25€
- *Entrecôte Minute, Sauce Morilles, Pommes rôties à la Salsardaise* 25 €
- *Belle Entrecôte irlandaise (220 g) et son accompagnement* 27 €
- *Mignon de Veau sauce Estragon* 20 €
- *Plat du Jour du Chef* 19 €

Desserts :

- *Assiette de Fromage* 7 €
- *En Duo : • Espuma de Chocolat blanc aux Pistaches • une Crème Vanille à la Bergamote* 8 €
- *Dame Blanche classique* 7 €
- *Sorbet ou Dessert du Jour* 7 €



La Carte d'Avril 2012 *du Restaurant "Le Château de Limont"*

Entrées :

- *Enrubanné de Courgettes farci au Salpicon de Crustacés et King Crabe* 18 €
- *Fricassée d'Asperges, Beurre monté au Viognier, Julienne de Parme et Tempura d'Ecrevisses* 18 €
- *Croquettes de Fromage Maison* 12 €
- *Croquettes de Crevettes grises Maison* 14 €
- *Saumon fumé et mariné en Duo, Sauce Grelette, Caviar de Saumon* 14 €
- *Entrée du Jour du Chef* 10 €

Plats :

- *Filet de Sandre en Croûte d'Herbes, Coulis Andalou et Pois frais* 25€
- *Tranché d'Autruche, Chutney de Mangue et Patate douce, Royale d'Agaric, Crème fine Champagne* 25 €
- *Belle Entrecôte irlandaise (220 g) et son accompagnement* 27 €
- *Pavé de Bœuf, Sauce aux Choix (Poivre, Vin rouge ou du Jour)* 20 €
- *Plat du Jour du Chef* 19 €

Desserts :

- *Assiette de Fromage* 7 €
- *Tiramisu et Tutti Frutti en Coque chocolatée, Jus au Sirop légèrement poivré* 8 €
- *Dame Blanche classique* 7 €
- *Sorbet ou Dessert du Jour* 7 €



La Carte de Mai 2012 *du Restaurant "Le Château de Limont"*

Entrées :

- *Carpaccio de Bœuf à la Provençale, Fleur de Sel, Huile d'Olive de Maussane et Tapenade d'Artichauts* 18 €
- *Déclinaison d'Asperges : • Asperges blanches en Vinaigrette et Foie Gras • Asperges vertes à la Flamande et Magret fumé • Méli-Mélo Mousceline aux Agrumes* 18 €
- *Les Ravioles de Royans, Beurre de Consommé d'Herbes, Brochette de grandes Crevettes grillées* 18 €
- *Croquettes de Fromage Maison* 12 €
- *Croquettes de Crevettes grises Maison* 14 €
- *Saumon fumé et mariné en Duo, Sauce Grelette, Caviar de Saumon* 14 €
- *Entrée du Jour du Chef* 10 €

Plats :

- *Cœur de Cabillaud rôti aux jeunes Oignons et Pommes nouvelles écrasées, Beurre demi-sel, Crème aux Fèves des Marais* 25€
- *Du Veau : du Mignon et de l' Onglet, l' Un au Thym Citron, l' Autre au Pesto* 25 €
- *Belle Entrecôte irlandaise (220 g) et son accompagnement* 27 €
- *Pavé de Bœuf, Sauce aux Choix (Poivre, Vin rouge ou du Jour)* 20 €
- *Plat du Jour du Chef* 19 €

Desserts :

- *Assiette de Fromage* 7 €
- *Carré sablé aux Fruits rouges et son Sorbet, Coulis Vanille parfumé à la Verveine* 8 €
- *Dame Blanche classique* 7 €
- *Sorbet ou Dessert du Jour* 7 €



La Carte de Juin 2012 *du Restaurant "Le Château de Limont"*

Entrées :

- *Composé marin : • Minestrone de Crustacés • Grande Crevette panée au Coco, Sauce Thai • Taboulé aux Epices, Mangue et Saumon safrané* 18 €
- *Foie d'Oie poêlé sur une Tatin feuilletée, Rhubarbe et Pommes sautées, Jus de Canard au Lait de Coco* 18 €
- *Croquettes de Fromage Maison* 12 €
- *Croquettes de Crevettes grises* 14 €
- *le Saumon fumé et mariné en Duo, Sauce Grelette, Caviar de Saumon* 14 €
- *Entrée du Jour du Chef* 10 €

Plats :

- *Espadon et Rouget grillés aux Cristes-Marines* 25 €
- *Noisette de Canard aux Nectarines blanches, Fricassée de Cèpes et Pommes Grenailles* 25 €
- *Belle Entrecôte irlandaise (220 g) et son accompagnement* 27 €
- *Pavé de Bœuf, Sauce aux Choix (Poivre, Vin rouge ou du Jour)* 20 €
- *Plats du Jour du Chef* 19 €

Desserts :

- *Assiette de Fromage* 7 €
- *Crumble de Cerises et Mojito aux Framboises* 8 €
- *Dame Blanche classique* 7 €
- *Sorbet ou Dessert du Jour* 7 €



La Carte du 01 Juillet au 02 Septembre 2012 du Restaurant "Le Château de Limont"

Entrées :

- *En Surprise (Trilogie) : • Bisque de Homard aux Moules zélandaises et Tronçon de Homard • Sous Filet de Canard grillé • Escargots "Petits Gris" Mode Abbaye* 18 €
- *Feuilleté aux Suprêmes de Cailles, Volaille fermière et Poêlée de Girolles* 18 €
- *Croquettes de Fromage Maison* 12 €
- *Croquettes de Crevettes grises Maison* 14 €
- *Saumon fumé et mariné en Duo, Sauce Grelette, Caviar de Saumon* 14 €
- *Entrée du Jour du Chef* 10 €

Plats :

- *Saumon et Espadon enroulés de Filet de Sole à la Marinière* 25€
- *Rôti de Lapereau laqué à l' Orientale, Jus parfumé au Tandori* 25 €
- *Belle Entrecôte irlandaise (220 g) et son accompagnement* 27 €
- *Pavé de Bœuf, Sauce aux Choix (Poivre, Vin rouge ou du Jour)* 20 €
- *Plat du Jour du Chef* 19 €

Desserts :

- *Assiette de Fromage* 7 €
- *Marbré Ganache Chocolat-Vanille, Sauce au Poire et au Safran* 8 €
- *Dame Blanche classique* 7 €
- *Sorbet ou Dessert du Jour* 7 €



La Carte du 9 Septembre au 14 Octobre 2012 du Restaurant "Le Château de Limont"

Entrées :

- *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 • Tiède Fondant sur un Lit de Céleri rave à la Tartufa, Tuile au Beurre demi-sel* 18 €
- *St Jacques et Gambas, Fettucini aux Cèpes et Coulis de Cèpes* 18 €
- *Croquettes de Fromage Maison* 12 €
- *Croquettes de Crevettes grises* 14 €
- *le Saumon fumé et mariné en Duo, Sauce Grelette, Caviar de Saumon* 14 €
- *Entrée du Jour du Chef* 10 €

Plats :

- *Filet de Bar rôti à la Peau aux Asperges vertes, Gâteau de Pommes de Terre aux Poireaux, Lardons de Pancetta* 25€
- *Carré d'Agneau sur le Grill, Bayaldi de Légumes, Ail confit, Jus réduit aux Pignons de Pin et Tomate* 25 €
- *Belle Entrecôte irlandaise (220 g) et son accompagnement* 27 €
- *Pavé de Bœuf, Sauce aux Choix (Poivre, Vin rouge ou du Jour)* 20 €
- *Plats du Jour du Chef* 19 €

Desserts :

- *Assiette de Fromage* 7 €
- *Effeillé d'Ananas caramélisé, Glace au Rhum agricole et Raisins de Californie* 8 €
- *Dame Blanche classique* 7 €
- *Sorbet ou Dessert du Jour* 7 €



La Carte du 15 Octobre au 11 Novembre 2012 du Restaurant "Le Château de Limont"

Entrées :

- *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 Galantine de Faisan au Witloof, Noix de Cajou • Charlotte de Poissons fumés, Coulis d' Herbes au Caviar de Saumon* 18 €
- *Filet de Barbue cuit à basse Température, petit Gratin de Moules "zélandaises"* 18 €
- *Le Filet de Barbue peut également être commandé comme Plat, même Garniture* 25 €
- *Croquettes de Fromage Maison* 12 €
- *Croquettes de Crevettes grises Maison* 14 €
- *Saumon fumé et mariné en Duo, Sauce Grelette, Caviar de Saumon* 14 €
- *Entrée du Jour du Chef* 10 €

Plats :

- *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€
- *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 €
- *Belle Entrecôte irlandaise (220 g) et son accompagnement* 27 €
- *Pavé de Bœuf, Sauce aux Choix (Poivre, Vin rouge ou du Jour)* 20 €
- *Plat du Jour du Chef* 19 €

Desserts :

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



La Carte du 12 Novembre au 23 Décembre 2012 du Restaurant "Le Château de Limont"

Entrées :

- *Terrine de Saumon et de Homard, Salade liégeoise froide de Crustacés* 18 €
- *Dans une Pâte à Philo, un Sauté de Boudin aux Pommes et Foie Gras, Aigre-doux au Sirop d' Erable* 18 €
- *Croquettes de Fromage Maison* 12 €
- *Croquettes de Crevettes grises* 14 €
- *le Saumon fumé et mariné en Duo, Sauce Grelette, Caviar de Saumon* 14 €
- *Entrée du Jour du Chef* 10 €

Plats :

- *Tronçon de St Pierre rôti en Meunière et Rascasse à la Plancha, Piperade crémée, Pommes parisiennes au Safran* 25€
- *Mignonnette de Veau grillée, Jus réduit au Comté et Sésames, Sauté de Germes de Blé au Pistou de Légumes, quelques Salsifis Sauce blanche* 25 €
- *Belle Entrecôte irlandaise (220 g) et son accompagnement* 27 €
- *Pavé de Bœuf, Sauce aux Choix (Poivre, Vin rouge ou du Jour)* 20 €
- *Plats du Jour du Chef* 19 €

Desserts :

- *Assiette de Fromage* 7 €
- *Charlotte aux Fruits, Crème Chiboust gratinée* 8 €
- *Dame Blanche classique* 7 €
- *Sorbet ou Dessert du Jour* 7 €