



Fijnproevermenu
7 Januari - 29 Februari 2012

39,5€

Aperitiefhapjes



Trio uit de Zee :

- *Kreeftenbeursje*
- *Capuccino van grijze Garnalen*
- *Tongscharmoot met Specerijzout*

of

Terrine van jong Konijn geparfumeerd met Mosterd op oude Wijze



Dik stuk Tandbaars gebakken op zijn Vel
Provençaalse Groenten en Kruidencoulis

of

fijne ovengebakken Hoeve Parelhoenfilet,
Lasagne forestière, zwarte Diamantsaus



Kaasshotel

of

Parfait met Caraïben Chocolade in Feuillantine

Voldoet onze Menukeuze niet aan uw Verwachtingen,
dan stellen wij u het volgende Menu voor :

Als Voorgerecht : Duo van gerookte en gemarineerde Zalm, Grelettesaus, Zalmkaviaar

Als Hoofdgerecht : Rundfilet met Bordelaisesaus of Pepers

Als Nagerecht : de klassieke Dame Blanche of Sorbet Assortiment van de Chef

LE CHÂTEAU DE LIMONT S.A.

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

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

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



Fijnproevermenu
Maart 2012

39,5€

Aperitiefhapjes



*Brandade "Nimôise" met gegrilde Sint Jakobsnoot op
Fettucini met Bospaddenstoelen en met
Knorhaanmoot "à la Plancha"*

of

gerookte lauwe Forelfilet met Luikse Salade en Rivierkreeft, Greletteroom



*Goudbrasem "Royale" gebakken op zijn vel
met een Piperade van Olijven en gemarineerde Ansjovis*

of

*Ribstuk "Minute", Morieljessaus
gebakken Aardappelen "Salardaise"*



Kaasschotel

of

in Duo :

- *Espuma van witte Chocolade met Pistaches*
- *Vanilleroom met Bergamot*

*Voldoet onze Menukeuze niet aan uw Verwachtingen,
dan stellen wij u het volgende Menu voor :*

Als Voorgerecht : Duo van gerookte en gemarineerde Zalm, Grelettesaus, Zalmkaviaar

Als Hoofdgerecht : Filet Mignon van Kalfsvlees met Dragonsaus

Als Nagerecht : de klassieke Dame Blanche of Sorbet Assortiment van de Chef

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



***Fijnproevermenu
April 2012***

39,5€

Aperitiefhapjes



*Courgettelinten met
Salpicon van Schaaldieren en Koningskrab
of
Fricassee van Asperges, Beurre monté met Viognierwijn,
Julienne van Parmaham en een Tempura van Rivierkreeft*



*Snoekbaarsfilet in Kruidenkorst,
Andalusische Coulis met verse Erwtjes
of
Struisvogelsnede, Mangochutney en zoete Aardappel,
Royale Agaric, fijne Roomsaus met Champagne*



*Kaasshotel
of
Tiramisu en Tutti Frutti met Chocolade,
Saus met licht gepeperde Siroop*

*Voldoet onze Menukeuze niet aan uw Verwachtingen,
dan stellen wij u het volgende Menu voor :*

Als Voorgerecht : Duo van gerookte en gemarineerde Zalm, Grelettesaus, Zalmkaviaar

Als Hoofdgerecht : Rundfilet met Bordelaisesaus of Pepers

Als Nagerecht : de klassieke Dame Blanche of Sorbet Assortiment van de Chef

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



Fijnproevermenu
Mei 2012

39,5€

Aperitiefhapjes



*Carpaccio van Rundvlees op "à la Provençale", Fleur de Sel,
Olijfolie Maussane en Tapenade van Artisjokken*

of

Trio van Asperges :

- *witte Asperges in Vinaigrette en Ganzenlever*
- *groene Asperges op Vlaamse Wijze en gerookte Eendenfilet*
- *Allegaartje van Mousseline met Citrusvruchten*

of

*Ravioli "Royans", Consommé Kruidenboter,
Brochette met gegrilde Reuzengarnalen*



*gebraden Kabeljauwhaasje met jonge uitjes en nieuwe gestampte Aardappelen
lichtgezouten boter, Room met Tuinbonen*



*Kalfsvlees : Kalfshaasje en z'n Onglet,
de Ene met Citroentijm, de Andere met Pesto*



Kaasschotel

of

*Zandtaartje met rode Vruchten en z'n Sorbet
Vanillecoulis geparfumeerd met IJzerkruid*

*Voldoet onze Menukeuze niet aan uw Verwachtingen,
dan stellen wij u het volgende Menu voor :*

Als Voorgerecht : Duo van gerookte en gemarineerde Zalm, Grelettesaus, Zalmkaviaar

Als Hoofdgerecht : Rundfilet met Bordelaisesaus of Pepers

Als Nagerecht : de klassieke Dame Blanche of Sorbet Assortiment van de Chef

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



Fijnproevermenu
Juni 2012

39,5€

Aperitiefhapjes



Trio uit de Zee :

- *Minestrone van Schaaldieren*
- *gepaneerde Reuzengarnaal met Kokos, Thaise Saus*
- *Taboulé met Kruiden, Mango en Saffraanzalm*

of

*gebakken Ganzenlever op Tatin Bladerdeeg, Rabarber en
gebakken Aardappelen, Eendenjus met Kokosmelk*



gegrilde Zwaardvis en Knorhaan met Zeevenkel

of

*Eendenootje met witte Nectarines
Fricassee van Eekhoorntjesbrood en Grenaille Aardappelen*



Kaasschotel

of

*Kersencrumble en
Mojito met Framboos*

*Voldoet onze Menukeuze niet aan uw Verwachtingen,
dan stellen wij u het volgende Menu voor :*

Als Voorgerecht : Duo van gerookte en gemarineerde Zalm, Grelettesaus, Zalmkaviaar

Als Hoofdgerecht : Rundfilet met Bordelaisesaus of Pepers

Als Nagerecht : de klassieke Dame Blanche of Sorbet Assortiment van de Chef

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



Fijnproevermenu
01 Juli - 02 September 2012

39,5€

Aperitiefhapjes



Trio Verrassing :

- *Kreeftsoep met Zeeuwse Mosselen en Kreeftmoot*
- *Gegrilde Onder-Eendfilet*
- *"Petits Gris" Slakken op Abdijwijze*

of

Feuilleté van Kwartelsuprême, Hoevegevogelte en Cantharelles



Zalm en Zwaardvis gewikkeld in Zeetongfilet "à la Marinière"

of

jong Konijngebraad gelakt "à l' Orientale", Jus geparfumeerd met Tandori



Kaasshotel

of

Marbré Ganache Chocolade-Vanille,

Saus van Peren en Saffraan

*Voldoet onze Menukeuze niet aan uw Verwachtingen,
dan stellen wij u het volgende Menu voor :*

Als Voorgerecht : Duo van gerookte en gemarineerde Zalm, Grelettesaus, Zalmkaviaar

Als Hoofdgerecht : Rundfilet met Bordelaisesaus of Pepers

Als Nagerecht : de klassieke Dame Blanche of Sorbet Assortiment van de Chef

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



Fijnproevermenu
9 September - 14 Oktober 2012

39,5€

Aperitiefhapjes



Ganzenlever in Degustatie:

- *Ganzenterrine, gesuikerd Bagnatbrood, Appelnougatine met Viooltjeshoning*
 - *gebraden Eend in Doek geparfumeerd met gedroogde Vijgen*
 - *lauwe Fondant met Knolselderie "Tartufa", lichtgezouten Boterkoekje*
- of*
- Sint Jakobsnoten en Gamba's, Fettucini met Eekhoorntjesbrood en zijn Coulis*



*Zeebaarsfilet gebakken op zijn Vel met groene Asperges,
Aardappeltaart met Prei, Pancettareepjes*

of

*Lams carré op de Grill, Bayaldi van Groenten, gekonfijte Look,
gereduceerde Jus met Pijnboompitten en Tomaat*



Kaasschotel

of

*Gekarameliseerde Ananasflinters,
Rumijs en Californische Rozijntjes*

*Voldoet onze Menukeuze niet aan uw Verwachtingen,
dan stellen wij u het volgende Menu voor :*

Als Voorgerecht : Duo van gerookte en gemarineerde Zalm, Grelettesaus, Zalmkaviaar

Als Hoofdgerecht : Rundfilet met Bordelaisesaus of Pepers

Als Nagerecht : de klassieke Dame Blanche of Sorbet Assortiment van de Chef

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



Fijnproevermenu
15 Oktober - 11 November 2012

39,5€

Aperitiefhapjes



Triodegustatie :

- *Marbré van Kwartel, Parelhoen met gekonfijte Tomaten, Panacotta met Truffeljus, gegrild Sopbroodje met Parmezaan*
- *Mousse van rode Patrijs geparfumeerd met Armagnac en Kastanjeschilfers, mini Galantine van Fazant met Witloof, Cajounoten*
- *Charlotte van gerookte Vis, Kruidencoulis met Zalmkaviaar*

of

Grietfilet gebakken op lage Temperatuur, kleine Gratin van Zeeuwse Mosselen



De Grietfilet kan eveneens besteld worden als Schotel, zelfde Garnituur
of

Hindeduo : • Filet in Kruidenkorst, Fruitwijnsaus

• Boutsnede met wilde Paddenstoelen, Cacaoparfum

of

Haas : • Plakje Hazenbout "à la Royale"

• Hazenrugsnede, Salmisauz met Pomerol

• Kleine Pens met Appels en rode Kool



Kaasschotel

of

Warme Peer in Frangipane, Morellenijs

*Voldoet onze Menukeuze niet aan uw Verwachtingen,
dan stellen wij u het volgende Menu voor :*

Als Voorgerecht : Duo van gerookte en gemarineerde Zalm, Grelettesaus, Zalmkaviaar

Als Hoofdgerecht : Rundfilet met Bordelaisesaus of Pepers

Als Nagerecht : de klassieke Dame Blanche of Sorbet Assortiment van de Chef

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



Fijnproevermenu
12 November - 23 December 2012

39,5€

Aperitiefhapjes



*Zalm- en Kreeftterrine, koude Luikse Salade met Zeevruchten
of
gebakken Pens met Appels en Ganzenlever in Philodeeg,
Zoetzuur met Esdoornsiroop*



*gebraden Zonnevismoot "Meunière" en Schorpioenvis "à la Plancha",
romige Piperade, Parijse Aardappeltjes met Saffraan
of
gegrilde Kalfsmignonette, gereduceerde Jus met Comté en Sesam,
gebakken Tarwekiemen en Groentenpistou, enkele Schorseneren in witte Saus*



*Kaasschotel
of
Vruchtencharlotte, gegratineerde Chiboustream*

*Voldoet onze Menukeuze niet aan uw Verwachtingen,
dan stellen wij u het volgende Menu voor :*

Als Voorgerecht : Duo van gerookte en gemarineerde Zalm, Grelettesaus, Zalmkaviaar

Als Hoofdgerecht : Rundfilet met Bordelaisesaus of Pepers

Als Nagerecht : de klassieke Dame Blanche of Sorbet Assortiment van de Chef

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