



Fijnproeversmenu
7 Januari - 28 Februari 2011

39,5€

Opsmaakbrengetje



Tapas uit de Zee (Degustatie in Trilogie):

- *Kreeftmoot in Pastilla en*
- *Mini grijze Garnaalkroketjes en*
- *Goujonnettes van gegrilde Zeetong met Specerijenzout*
of
Hoevegevogelte in Persillade
(Ganzenlever, Gevogelte, gerookte Eend, Ham in Doek)
Remoulade met Schorseneren en Selder



Minute van gebakken Zalm, in Aardappelkorst,
Coulis van Broccoli, Olivade, Saus met Groentenpistou
of
Gelardeerde Parelhoenfilet met Fettucini "Tartufa"



Kaasschotel
of
Krokant Koekje met Passievruchten,
Passievruchtenmousse, Nage van Clementines met Gembersmaak en
lichtbruine Cassonadecoulis

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



*Fijnproeversmenu
Maart 2011*

39,5€

Opsmaakbrengetje



Trio van Eend (Degustatie in Trilogie):

- *Gemarineerde Reepjes, Sesamolie en Mendiants en*
 - *Leverpaté in Kramiek Hamburger en*
- *Fumé in Feuilleté met Kalfszwezeriken, Tonkabonenroom*



Gebakken Berixmoot en St Jacobsnoten en Taglioni in "Poulette" Saus



Gebakken Goudbrasem "Royale" met Maussane-Olie, Provençaalse Dariole



Duo van Rundhaasje :

- *Mini gegrild Tussenribstuk op Raketsla, gekonfijte Groenten, Balsemieksaus en*
- *Mignonette met Jamaicaanse Peperroom, Aardappelgalette "Ardechoise" met Bieslook*



Kaasshotel



*Panacotta van witte Chocolade en rode Vruchten en
Vanilleroom met Earl Grey Thee, Limoengelei*

*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 : Kalfsmignon 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



*Fijnproeversmenu
April 2011*

39,5€

Opsmaakbrengetje



*Courgettenlinten gevuld met Noordzeekrab en Zeekreeft
of
Allegaartje van Asperges in Fricassée, fijne Parmareepjes, en
Nugets van Kikkerbiljetjes, Kruidenroom*



*Meunière van Snoekbaars, krokant Hoespek,
Erwtencoulis, Basmati met Komijn
of
Struisvogelsnede, Mangochutney en zoete Aardappel,
Royale Agaric, fijne Roomsaus met Champagne*



*Kaasshotel
of
Tiramisu en Tutti Frutti in Chocolade,
Saus van 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) – 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



*Fijnproeversmenu
Mei 2011*

39,5€

Opsmaakbrenkertje



*Carpaccio van Runderlende met Salpicon van Artisjokken, Courgettekaviaar,
Courgette- en Tomatenblokjes, Parmezaan- en Coppakrokantjes*

of

Streekasperges in Trilogie :

- op Vlaamse Wijze met Blokjes gerookte Eendenfilet en*
 - in Mousselinesaus met Saffraan en*
- in warme Espuma van Schaaldieren en gerookte Zalm*

of

*Ravioli "Royans", Consomméboter, en
Gebakken Ganzenlevertjes*



*Kabeljauwrug met Citrusboter
Gebakken Cebette-uitjes en vergeten Groenten*

of

*Gebakken Zuigkalfsrib, gekruide Tijn- en Citroentijmsaus,
Kalfskraai met Pesto*



Kaasschotel

of

*Warme Brioche met rode Vruchten
Wijnperzik sorbet*

*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



*Fijnproeversmenu
Juni 2011*

39,5€

Opsmaakbrenkertje



Samenstelling uit de Zee (in Trilogie)

- *Carpaccio van Petoncles gemarineerd in Limoen, Basilicum en*
- *Lauwe Cannelloni met Zalm, Prei en Ijzerkruidroom en*
- *Scampi met gewokte Groenten, Koriandersaus*

of

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



*Op de Grill: Zwaardvis en Knorhaan, Viergesaus
Compote van Mango met Espelette Peper*

of

*Millefeuille van "Mulard" Eend met Oesterzwammen en Eekhoorntjesbrood
Gebakken Aardappelen in de Schil, Uien en Look*



Kaasschotel

of

*Crumble van Kersen en witte Nectarines met Kaneel
Karamelijs, Chocoladekroekje*

*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



Fijnproeversmenu
1 Juli - 15 September 2011

39,5€

Opsmaakbrengetje



Verrassing (in Trilogie):

- Gratin van Mosselen en Kreeft en*
- Grillade van fijne Onder-Eendfilet met Bospaddestoelen en*
 - Vistartaar met Citrusvruchten*

of

Kwartelrollade gevuld met Zomertruffel, Kruidensla, Pestoroom



Tulband van Zeetongfilet met Rivierkreeft "Pattes rouges", Barigoulesaus

of

Varkensrib en Varkenshaasje, Oriëntaalse marinade, gekonfijte Pepers, Aubergine met Olijven, Boulgour met droge Vruchten, Komijnsaus en Sesamolie



Kaasschotel

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) – 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



Fijnproeversmenu
15 September - 16 Oktober 2011

39,5€

Opsmaakbrengetje



Ganzenlever als Degustatie (in Trilogie):

- *Ganzenterrine, gesuikerd Bagnatbrood, Appelnougatine met Viooltjeshoning en*
 - *Gebraden Eend in Doek geparfumeerd met gedroogde Vijgen en*
 - *Lauwe Fondant met Knolselderie "Tartufa", half gezouten Boterkoekje*
- of*
- St Jakobsnoten en Gamba's, Fettucini met Eekhoortjesbrood en zijn Coulis*



*Gebakken Zeebaarsfilet in het Vel met groene Asperges,
Aardappeltaart met Prei, Pancetta reepjes*

of

*Lamscarré op de Grill, Bayaldi van Groenten, gekonfijte Look,
Gereduceerde Vleesjus met Pijnboompitten en Tomaat*



Kaasschotel

of

*Gekarameliseerde Ananasflinters,
Rhumijs 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) – 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



Fijnproeversmenu
17 Oktober - 13 November 2011

39,5€

Opsmaakbrengetje



Degustatie in Trilogie :

- *Marbré van Kwartel, Parelhoen met gekonfijte Tomaten, Panacotta met Truffelsaus, gegrild Sopbroodje met Parmezaanse Kaas en*
- *Mousse van rode Patrijs geparfumeerd met Armagnac en Kastanjeschilfers, mini Gallantine van Fazant met Witloof, Cajounoten en*
- *Charlotte van gerookte Vis, Kruidencoullis met Zalmkaviaar*

of

Grietfilet gebakken op lage Temperatuur, kleine Gratin van Zeeuwse Mosselen



De Grietfilet kan eveneens besteld worden als Schotel, zelfde Garnituur

of

Duo van Hinde : • *Filet in Kruidenkorst, Fruitwijnsaus en*

- *Boutsnede met wilde Paddenstoelen, Cacaoparfum*

of

Haas : • *Plakje Hazenbout "à la Royale" en*

- *Hazenrugsnede, Salmisauis met Pomerol en*
- *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) – 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



Fijnproeversmenu
15 November - 18 December 2011

39,5€

Opsmaakbrenkertje

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

∞
Gebraden Zonnevissnede "Meunière" en Schorpioenvis "à la Plancha",
Romige Piperade, Parijse Aardappeltjes met Saffraan
of
Gegrilde Kalfsmignonette, gereduceerde Jus met Comtékaas en Sesam
Gebakken Tarwekiemen en Groentepistou, Schorseneren in witte Saus

∞
Kaasshotel
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) – 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