



Menu Gourmand
7 Janvier - 29 Février 2012

39,5€

Préambules gourmands



Trilogie de la Mer :

- *Aumônière de Homard*
- *Capuccino de Crevettes grises*
- *Tronçon de Sole Limande au Sel d'Epices*

ou

Terrine de Lapereau parfumé à la Moutarde à l'Ancienne



Pavé de Mérou rôti à la Peau

Sauté de Légumes à la provençale, Coulis d'Herbes

ou

*Suprême de Pintade fermière rôti au Four,
Lasagne forestière, Sauce Diamant noir*



Assiette de Fromage

ou

Parfait au Chocolat caraïbes en Feuillantine

*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 Assortis du 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



Menu Gourmand
Mars 2012

39,5€

Préambules gourmands



*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*

ou

Filet de Truite fumée tiède sur une Salade Liégeoise aux Ecrevisses, Crème grelette



*Filet de Dorade Royale rôti à la peau,
sur Lit de Piperade aux Olives et Anchois marinés*

ou

*Entrecôte Minute, Sauce Morilles,
Pommes rôties à la Salsardaise*



Assiette de Fromage

ou

en Duo :

- *un Espuma de Chocolat blanc aux Pistaches*
- *une Crème Vanille à la Bergamote*

*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 : le Mignon de Veau, Sauce Estragon

En Dessert : la classique Dame Blanche ou Sorbets Assortis du 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



Menu Gourmand
Avril 2012

39,5€

Préambules gourmands



*Enrubanné de Courgettes farci au
Salpicon de Crustacés et King Crabe*

ou

*Fricassée d'Asperges, Beurre monté au Viognier
Julienne de Parme et Tempura d'Ecrevisses*



*Filet de Sandre en Croûte d'Herbes,
Coulis Andalou et Pois frais*

ou

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



Assiette de Fromage

ou

*Tiramisu et Tutti Frutti en Coque chocolatée,
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 Assortis du 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



Menu Gourmand Mai 2012

39,5€

Préambules gourmands



*Carpaccio de Bœuf à la Provençale, Fleur de Sel,
Huile d'Olive de Maussane et Tapenade d'Artichauts*

ou

Déclinaison d'Asperges :

- *Blanches en Vinaigrette et Foie Gras*
- *Vertes à la Flamande et Magret fumé*
- *en Méli-Mélo Mousseline aux Agrumes*

ou

*Les Ravioles de Royans, Beurre de Consommé d'Herbes,
Brochette de grandes Crevettes grillées*



*Cœur de Cabillaud rôti aux jeunes Oignons et Pommes nouvelles écrasées
Beurre demi-sel, Crème aux Fèves des Marais*



*Du Veau : du Mignon et de l'Onglet,
L'Un au Thym Citron, l'Autre au Pesto*



Assiette de Fromage

ou

*Carré sablé aux Fruits rouges et son Sorbet
Coulis Vanille parfumé à la Verveine*

*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 Assortis du 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



Menu Gourmand
Juin 2012

39,5€

Préambules gourmands



Composé marin :

- *Minestrone de Crustacés*
- *Grande Crevette panée au Coco, Sauce Thaiï*
- *Taboulé aux Epices, Mangue et Saumon safrané*

ou

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



Espadon et Rouget grillés aux Cristes-Marines

ou

*Noisette de Canard aux Nectarines blanches
Fricassée de Cèpes et Pommes Grenailles*



Assiette de Fromage

ou

*Crumble de Cerises et
Mojito aux Framboises*

*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 Assortis du 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



Menu Gourmand
01 Juillet – 02 Septembre 2012

39,5€

Préambules gourmands



En Surprise (Trilogie) :

- *Bisque de Homard aux Moules zélandaises et Tronçon de Homard*
- *Sous Filet de Canard grillé*
- *Escargots "Petits Gris" Mode Abbaye*

ou

Feuilleté aux Suprêmes de Cailles, Volaille fermière et Poêlée de Girolles



Saumon et Espadon enroulés de Filet de Sole à la Marinrière

ou

Rôti de Lapereau laqué à l' Orientale, Jus parfumé au Tandori



Assiette de Fromage

ou

*Marbré Ganache Chocolat-Vanille,
Sauce au Poire et au Safran*

*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 Assortis du 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



Menu Gourmand
9 Septembre - 14 Octobre 2012

39,5€

Préambules gourmands



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*

ou

St Jacques et Gambas, Fettucini aux Cèpes et Coulis de Cèpes



*Filet de Bar rôti à la Peau aux Asperges vertes,
Gâteau de Pommes de Terre aux Poireaux, Lardons de Pancetta*

ou

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



Assiette de Fromage

ou

*Effeuillé 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 Assortis du 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



Menu Gourmand
15 Octobre - 11 Novembre 2012

39,5€

Préambules gourmands



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*

ou

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



Le Filet de Barbue peut également être commandé comme Plat, même Garniture

ou

- 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*

ou

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

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 assortis du 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



Menu Gourmand
12 Novembre - 23 Décembre 2012

39,5€

Préambules gourmands



*Terrine de Saumon et de Homard, Salade liégeoise froide de Crustacés
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 Plancha,
Piperade crémée, Pommes parisiennes au Safran
ou
Mignonnette de Veau grillée, 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 Assortis du 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