



Menu Gourmand
7 Janvier - 28 Février 2011

39,5€

Préambules gourmands



Déclinaison maritime en Tapas (Dégustation en Trilogie):

- *Tronçon de Homard en Pastilla et*
- *Mini Croquette de Crevettes grises et*
- *Goujonnettes de Sole grillées au Sel d'Epices*

ou

Le Persillé de Volaille fermière

(Foie Gras, Volaille, Canard fumé, Jambon au Torchon)

Remoulade de Salsifis et Céleri Boule



Minute de Saumon au Sautoir, en Croûte de

Pomme de terre, Coulis de Brocoli, Olivade, Jus au Pistou de Légumes

ou

Filet de Pintade lardé accompagné de Fettucini à la Tartufa



Assiette de Fromage

ou

Tuile croustillante aux Fruits de la Passion

Mousse Passion, Nage de Clémentine 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 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 2011

39,5€

Préambules gourmands



Trio de Canard (Dégustation en Trilogie):

- *En Aiguillette mariné, Huile de Sésames aux Mendiants et*
 - *Mousse de Foie en Hamburger de Cramique et*
- *Fumé en Feuilleté aux Ris de Veau, Crème de Fèves Tonka*

ou

Pavé de Berix sauté, St Jacques poêlées et Taglioni en Sauce « Poulette »



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

ou

Dualité de Mignon de Bœuf:

- *En mini Entrecôte grillée sur Lit de Roquette, Confit de Légumes,*
Sauce balsamique et
 - *En Mignonnette, Crème au Poivre de Jamaïque,*
Galette de Pomme de Terre ardechoise 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 : 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 2011*

39,5€

Préambules gourmands



*Enrubanné de Courgettes fourré d'une Gourmandise au Tourteau et Langoustine
ou*

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



*Meunière de Sandre, Croquant de Lard fermier,
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 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 2011*

39,5€

Préambules gourmands



Carpaccio de Gîte de Bœuf roulé farci d'une Salpicon d'Artichauts, Caviar de Courgette, Dés de Courgette et Tomate, Croquant de Coppa et Parmesan

ou

Les Asperges du Pays en Trilogie :

- *à la Flamande aux Dés de Magret fumé et*
 - *en Sauce mousseline au Safran et*
- *en Espuma chaud de Crustacés et Saumon fumé*

ou

*Ravioles de Royans, Beurre de Consommé, et
Petit Foie Gras d'Oie poêlé*



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

ou

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



Assiette de Fromage

ou

*Poêlé de Brioche chaude aux Fruits rouges
Sorbets 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 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 2011

39,5€

Préambules gourmands



Composé marin (en Trilogie) :

- *Carpaccio de St Pétoncles mariné au Citron vert, Basilic et*
- *Cannelloni tiède de Saumon farci aux Poireaux, Crème de Verveine et*
- *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
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 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
1^{er} Juillet – 15 Septembre 2011

39,5€

Préambules gourmands



En Surprise (en Trilogie):

- *Gratin de Moules et Homard et*
- *Grillade de Sous Filet de Canard aux Champignons des Bois et*
- *Tartare de Poisson aux Agrumes*

ou

Dodine de Caille farcie à la Truffe d'Été, Salade d'Herbes, Crème de Pesto



Turban de Filet de Sole farci aux Ecrevisses Pattes rouges, Sauce barigoule

ou

Côte et Mignon de Porcelet, mariné à l'Orientale, Confit de Poivrons, Aubergine aux Olives, Boulgour aux Fruits secs, Jus au Cumin tranché à l'Huile de Sésames



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
15 Septembre - 16 Octobre 2011

39,5€

Préambules gourmands



Foies Gras en Dégustation (en Trilogie):

- Oie en Terrine, Pain Bagnat sucré, Nougatine de Pomme au Miel de Violette et*
 - Canard cuit en Torchon parfumé aux Figues séchées et*
- 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
17 Octobre - 13 Novembre 2011

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 et*
- *Mousse de Perdrix rouge parfumée à l' Armagnac aux Eclats de Marrons, sa mini Gallantine de Faisan au Witloof, Noix de Cajou et*
- *Charlotte de Poissons fumés, Coulis d' Herbes au Caviar de Saumon*

ou

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



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 et*
 - *Dans la Gigue un Tranché aux Champignons sauvages, Parfum de Cacao*

ou

- Lièvre :*
- *La Rouelle de Cuissot de Lièvre à la Royale et*
 - *Son Tranché de Râble, Sauce Salmi au Pomerol et*
 - *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
15 Novembre - 18 Décembre 2011

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