



## Menukaart 07 Januari tot 29 Februari 2012 Restaurant "Le Château de Limont"

### Voorgerecht :

- *Trio uit de Zee : •Kreeftenbeursje, •Capuccino van grijze Garnalen  
•Tongscharmoot met Specerijzout* 18 €
- *Terrine van jong Konijn geparfumeerd met Mosterd op oude Wijze* 18 €
- *Huisgemaakte Kaaskroketten* 12 €
- *Huisgemaakte grijze Garnaalkroketten* 14 €
- *Duo van gerookte en gemarineerde Zalm, Grelettesaus, Zalmkaviaar* 14 €
- *Dagvoorgerecht van de Chef* 10 €

### Hoofdschotel :

- *Dik stuk Tandbaars gebakken op zijn Vel, Provençaalse Groenten en  
Kruidencoulis* 25€
- *Fijne ovengebakken Hoeve Parelhoenfilet, Lasagne forestière, zwarte  
Diamantsaus* 25 €
- *Iers Tussenribstuk (220 g) met groentegarnituur* 27 €
- *Rundbiefstuk, Saus naar Keuze (Peper-, rode Wijnsaus of Saus van de Dag)* 20 €
- *Dagschotel van de Chef* 19 €

### Nagerecht :

- *Kaasschotel* 7 €
- *Parfait met Caraïben Chocolade in Feuillantine* 8 €
- *Klassieke Dame Blanche* 7 €
- *Sorbet of Dessert van de Dag* 7 €



## Menukaart Maart 2012 Restaurant "Le Château de Limont"

### Voorgerecht :

- Brandade "Nimôise" met gegrilde Sint Jakobsnoot op Fetucini met Bospaddenstoelen en met Knorhaanmoot "à la Plancha" 18 €
- Gerookte lauwe Forelfilet met Luikse Salade en Rivierkreeft en Greletteroom 18 €
- Huisgemaakte Kaaskroketten 12 €
- Huisgemaakte grijze Garnaalkroketten 14 €
- Duo van gerookte en gemarineerde Zalm, Grelettesaus, Zalmkaviaar 14 €
- Dagvoorgerecht van de Chef 10 €

### Hoofdschotel :

- Goudbrasem "Royale" gebakken op zijn vel met een Piperade van Olijven en gemarineerde Ansjovis 25 €
- Ribstuk "Minute", Moriëljessaus, gebakken Aardappelen "Salardaise" 25 €
- Iers Tussenribstuk (220 g) met groentegarnituur 27 €
- Filet mignon van Kalfsvlees met Dragonsaus 20 €
- Dagschotel van de Chef 19 €

### Nagerecht :

- Kaasschotel 7 €
- In Duo : •Espuma van witte Chocolade met Pistaches •Vanilleroom met Bergamot 8 €
- Klassieke Dame Blanche 7 €
- Sorbet of Dessert van de Dag 7 €



## Menukaart April 2012

### Restaurant "Le Château de Limont"

#### Voorgerecht :

- Courgettelinten met Salpicon van Schaaldieren en Koningskrab 18 €
- Fricassee van Asperges, Beurre monté met Viognierwijn, Julienne van Parmaham en een Tempura van Rivierkreeft 18 €
- Huisgemaakte Kaaskroketten 12 €
- Huisgemaakte grijze Garnalenkroketten 14 €
- Duo van gerookte en gemarineerde Zalm, Grelettesaus, Zalmkaviaar 14 €
- Dagvoorgerecht van de Chef 10 €

#### Hoofdschotel :

- Snoekbaarsfilet in Kruidenkorst, Andalusische Coulis met verse Erwtjes 25€
- Struisvogelsnede, Mangochutney en zoete Aardappel, Royale Agaric, fijne Roomsaus met Champagne 25 €
- Iers Tussenribstuk (220 g) met groentegarnituur 27 €
- Rundbiefstuk, Saus naar Keuze (Peper-, rode Wijnsaus of Saus van de Dag) 20 €
- Dagschotel van de Chef 19 €

#### Nagerecht :

- Kaasschotel 7 €
- Tiramisu en Tutti Frutti met Chocolade, Saus met licht gepeperde Siroop 8 €
- Klassieke Dame Blanche 7 €
- Sorbet of Dessert van de Dag 7 €



## Menukaart Mei 2012

### Restaurant "Le Château de Limont"

#### Voorgerecht :

- Carpaccio van Rundvlees "à la Provençale", Fleur de Sel, Olijfolie Maussane en Tapenade van Artisjokken 18 €
- Trio van Asperges: • witte Asperges in Vinaigrette en Ganzenlever • groene Asperges op Vlaamse Wijze en gerookte Eendenfilet • Allegaartje van Mousseline met Citrusvruchten 18 €
- Ravioli "Royans", Consommé Kruidenboter, Brochette met gegrilde Reuzengarnalen 18 €
- Huisgemaakte Kaaskroketten 12 €
- Huisgemaakte grijze Garnalenkroketten 14 €
- Duo van gerookte en gemarineerde Zalm, Grelettesaus, Zalmkaviaar 14 €
- Dagvoorgerecht van de Chef 10 €

#### Hoofdschotel :

- Gebraden Kabeljauwhaasje met jonge uitjes en nieuwe gestampde Aardappelen, lichtgezouten boter, Room met Tuinbonen 25€
- Kalfsvlees : Kalfshaasje en Onglet, de Ene met Citroentijm, de Andere met Pesto 25 €
- Iers Tussenribstuk (220 g) met groentegarnituur 27 €
- Rundbiefstuk, Saus naar Keuze (Peper-, rode Wijnsaus of Saus van de Dag) 20 €
- Dagschotel van de Chef 19 €

#### Nagerecht :

- Kaasschotel 7 €
- Zandtaartje met rode Vruchten en z'n Sorbet, Vanillecoulis geparfumeerd met IJzerkruid 8 €
- Klassieke Dame Blanche 7 €
- Sorbet of Dessert van de Dag 7 €



## Menukaart Juni 2012 Restaurant "Le Château de Limont"

### Voorgerecht :

- Trio uit de Zee: •Minestrone van Schaaldieren •Gepaneerde Reuzengarnaal met Kokos, Thaise Saus •Taboulé met Kruiden, Mango en Saffraanzalm 18 €
- Gebakken Ganzenlever op Tatin Bladerdeeg, Rabarber en gebakken Aardappelen, Eendenjus met Kokosmelk 18 €
- Huisgemaakte Kaaskroketten 12 €
- Huisgemaakte grijze Garnalenkroketten 14 €
- Duo van gerookte en gemarineerde Zalm, Grelettesaus, Zalmkaviaar 14 €
- Dagvoorgerecht van de Chef 10 €

### Hoofdschotel :

- Gegrilde Zwaardvis en Knorhaan met Zeevenkel 25€
- Eendenootje met witte Nectarines, Fricassee van Eekhoorntjesbrood en Grenaille Aardappelen 25 €
- Iers Tussenribstuk (220 g) met groentegarnituur 27 €
- Rundbiefstuk, Saus naar Keuze (Peper-, rode Wijnsaus of Saus van de Dag) 20 €
- Dagschotel van de Chef 19 €

### Nagerecht :

- Kaasschotel 7 €
- Kersencrumble en Mojito met Framboos 8 €
- Klassieke Dame Blanche 7 €
- Sorbet of Dessert van de Dag 7 €



## Menukaart 01 Juli tot 02 September 2012 Restaurant "Le Château de Limont"

### Voorgerecht :

- *Trio Verrassing : • Kreeftsoep met Zeeuwse Mosselen en Kreeftmoot • Gegrilde Onder-Eendfilet • "Petits Gris" Slakken op Abdijwijze* 18 €
- *Feuilleté van Kwartelsuprême, Hoevegevogelte en Cantharelles* 18 €
- *Huisgemaakte Kaaskroketteren* 12 €
- *Huisgemaakte grijze Garnaalkroketteren* 14 €
- *Duo van gerookte en gemarineerde Zalm, Grelettesaus, Zalmkaviaar* 14 €
- *Dagvoorgerecht van de Chef* 10 €

### Hoofdschotel :

- *Zalm en Zwaardvis gewikkeld in Zeetongfilet "à la Marinière"* 25€
- *Jong Konijngebraad gelakt "à l' Orientale", Jus geparfumeerd met Tandori* 25 €
- *Iers Tussenribstuk (220 g) met groentegarnituur* 27 €
- *Rundbiefstuk, Saus naar Keuze (Peper-, rode Wijnsaus of Saus van de Dag)* 20 €
- *Dagschotel van de Chef* 19 €

### Nagerecht :

- *Kaasschotel* 7 €
- *Marbré Ganache, Vanillechocolade, Saus van Peren en Saffraan* 8 €
- *Klassieke Dame Blanche* 7 €
- *Sorbet of Dessert van de Dag* 7 €



## Menukaart 9 September tot 14 Oktober 2012 Restaurant "Le Château de Limont"

### Voorgerecht :

- *Ganzenlever in Degustatie: • Ganzenterrine, gesuikerd Bagnatbrood, Appelnougatine met Viooltjeshoning • Gebraden Eend in Doek geparfumeerd met gedroogde Vijgen • Lauwe Fondant met Knolselderie "Tartufa", lichtgezouten Boterkoekje* 18 €
- *St Jakobsnoten en Gamba's, Fettucini met Eekhoortjesbrood en zijn Coulis* 18 €
- *Huisgemaakte Kaaskroketten* 12 €
- *Huisgemaakte grijze Garnalenkroketten* 14 €
- *Duo van gerookte en gemarineerde Zalm, Grelettesaus, Zalmkaviaar* 14 €
- *Dagvoorgerecht van de Chef* 10 €

### Hoofdschotel:

- *Zeebaarsfilet gebakken op zijn Vel met groene Asperges, Aardappeltaart met Prei, Pancettareepjes* 25€
- *Lams carré op de Grill, Bayaldi van Groenten, gekonfijte Look, gereduceerde Jus met Pijnboompitten en Tomaat* 25 €
- *Iers Tussenribstuk (220 g) met groentegarnituur* 27 €
- *Rundbiefstuk, Saus naar Keuze (Peper-, rode Wijnsaus of Saus van de Dag)* 20 €
- *Dagschotel van de Chef* 19 €

### Nagerecht :

- *Kaasschotel* 7 €
- *Gekarameliseerde Ananasflinters, Rumijs en Californische Rozijntjes* 8 €
- *Klassieke Dame Blanche* 7 €
- *Sorbet of Dessert van de Dag* 7 €



## Menukaart 15 Oktober tot 11 November 2012 Restaurant "Le Château de Limont"

### Voorgerecht :

- 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 Gallantine van Fazant met Witloof, Cajounoten • Charlotte van gerookte Vis, Kruidencoulis met Zalmkaviaar 18 €
- Grietfilet gebakken op lage Temperatuur, kleine Gratin van Zeeuwse Mosselen 18 €
- De Grietfilet kan eveneens besteld worden als Hoofdschotel, zelfde Garnituur 25 €
- Huisgemaakte Kaaskroketten 12 €
- Huisgemaakte grijze Garnaalkroketten 14 €
- Duo van gerookte en gemarineerde Zalm, Grelettesaus, Zalmkaviaar 14 €
- Dagvoorgerecht van de Chef 10 €

### Hoofdschotel :

- Hindeduo : • Filet in Kruidenkorst, Fruitwijn saus • Boutsnede met wilde Paddenstoelen, Cacaoparfum 25€
- Haas : • Plakje Hazenbout "à la Royale" • Hazenrugsnede, Salmis saus met Pomerol • Kleine Pens met Appels en rode Kool 25 €
- Iers Tussenribstuk (220 g) met groentegarnituur 27 €
- Rundbiefstuk, Saus naar Keuze (Peper-, rode Wijnsaus of Saus van de Dag) 20 €
- Dagschotel van de Chef 19 €

### Nagerecht :

- Kaasschotel 7 €
- Warme Peer in Frangipane, Morellenijs 8 €
- Klassieke Dame Blanche 7 €
- Sorbet of Dessert van de Dag 7 €



## Menukaart 12 November tot 23 December 2012 Restaurant "Le Château de Limont"

### Voorgerecht :

- Zalm- en Kreeftterrine, koude Luikse Salade met Zeevruchten 18 €
- Gebakken Pens met Appels en Ganzenlever in Philodeeg, Zoetzuur met Esdoornsiroop 18 €
- Huisgemaakte Kaaskroketten 12 €
- Huisgemaakte grijze Garnalkroketten 14 €
- Duo van gerookte en gemarineerde Zalm, Grelettesaus, Zalmkaviaar 14 €
- Dagvoorgerecht van de Chef 10 €

### Hoofdschotel :

- Gebraden Zonnevismoot "Meunière" en Schorpioenvis "à la Plancha", romige Piperade, Parijse Aardappeltjes met Saffraan 25 €
- Gegrilde Kalfsmignonette, gereduceerde Jus met Comté en Sesam, gebakken Tarwekiemen en Groentenpistou, enkele Schorseneren in witte Saus 25 €
- Iers Tussenribstuk (220 g) met groentegarnituur 27 €
- Rundbiefstuk, Saus naar Keuze (Peper-, rode Wijnsaus of Saus van de Dag) 20 €
- Dagschotel van de Chef 19 €

### Nagerecht :

- Kaasschotel 7 €
- Vruchtencharlotte, gegratineerde Chiboustream 8 €
- Klassieke Dame Blanche 7 €
- Sorbet of Dessert van de Dag 7 €