



Menu 1^{er} janvier 2018

*Coupe de champagne de l'an neuf
Assiette mise en bouche*

~~~

*Profiteroles de foie gras, coulis abricot sec, caramel au muscat,  
mini poire farcie et macaron foie gras*

*Ou*

*Carpaccio de thon rouge, huile de basilic, fromages fines herbes aubergines,  
biscuit parmesan*

~~~

*Ravioles de langoustines pochées au court bouillon, crème allégée au safran et confit romarin,
friture de poireaux*

~~~

*Entremet glacé*

~~~

*Mignon de veau en persillade, gratin et beignet, chicon, tomate, carottes confites, haricots verts
mousseline moutarde bio et confit de Provence*

~~~

*Chariot de fromages, verrine de salade, sirop de Liège, raisins*

*Ou*

*Lingot chocolat truffé caramel, cannelloni crème pâtissière*

***Prix du menu-50€ (vins maison, soft, café compris)***

***60€ sélection prestige, soft, café***

\*\*\*

***Menu enfant***

*Croquettes fromages*

~~~

Entremet glacé

~~~

*Filet saumon aux petits légumes, purée de pdt*

*Ou*

*Filet poulet rôti au four, compote purée*

*Ou*

*Boulette sauce tomate, frites*

~~~

Profiteroles glacées et chocolat

Ou

Mousse chocolat

Prix du menu-20€ (boissons comprises)

Château gonflable à l'intérieur pour les enfants

***Pour tous renseignements et réservation - Tél : 071/79 70 76 – 0477/58 15 97-
destree.loustalet@skynet.be***

Johan Destrée - Abbaye de Brogne