

Menu

Novembre - Décembre 2021



ENTRÉES FROIDES

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre 🍄.....	14,00 €
Feuille de saumon mariné, crème fleurette au caviar de hareng 🍄.....	13,00 €
Gâteau de plie et tourteaux, condiment radis noir et wasabi 🍄.....	14,00 €
Foie de canard au Porto blanc et abricot, haricots Tarbais et mini brioche 🍄.....	14,50 €
Carpaccio de St Jacques, céleri pomme verte, avocat et crème d'herbes 🍄.....	16,00 €
Homard canadien en belle vue, duo de sauces (650 gr.) 🍄.....	28,00 €
Salade de homard à l'artichaut et truffe noire Melanosporum 🍄.....	36,00 €

🍄 Préparation dressée sur assiette

POISSONS ET CRUSTACÉS

Cassolette de gambas wok de légumes à l'oriental, émulsion de sauce Hoisin.....	15,00€
Filet de Saint-Pierre vapeur, garniture tout céleri, beurre blanc au cerfeuil.....	23,00€
Noix de Saint-Jacques bretonne, chiconette confite et crevettes grises.....	18,00€
Médaille de lotte bretonne aux petits légumes.....	17,00 €
Cabillaud Breton aux coques et petits légumes, crème d'échalotes à l'huître.....	17,50 €
Filet de turbot breton, bettes jeunes oignons et betterave au jus d'un rôti.....	25,00 €

GIBIERS DE CHASSE DU PAYS (NOUS CONSULTER)

VOLAILLES

Coquelet des Dombes aux pommes caramélisées et cidre.....	13,00 €
Fricassée de poularde fermière aux champignons des bois.....	18,00 €
Poitrine de poularde braisée au jus, cèpes rôtis et croustillant de cuisses.....	19,50 €
Magret de canette rôti, graines de curieux comme un tajine miel coriandre.....	18,00 €
Pigeonneau d'Anjou rôti entier, escalope de foie poêlé, jus au Sherry.....	22,00 €

VIANDES

Filet de porcelet rôti au piment d'Espelette, linguine truffée et parmesan.....	16,50€
Carré de veau en croûte de noisettes, pomme au lard et oignon, jus crémeux.....	20,00 €
Ris de veau de cœur braisé, Parmentier aillé, giroles et jus réduit.....	28,00 €
Selle d'agneau rôtie et légumes façon « Grand-mère » gratin dauphinois (min. 2 cts)	18,00 €
Filet de bœuf charolais « Wellington », bouquetière de légumes (min. 2 cts)	20,00 €

DIVERS

Crème brûlée tradition à la vanille de Madagascar.....	6,50 €
Poire confite à la vanille, émulsion chocolat et mendiants.....	8,50 €
Soupe glacée d'ananas et mangue aux épices orientales.....	7,00 €
Glacé de chèvre chaud au miel et coriandre.....	7,00 €
Caviar iranien osciètre premium « sélection Jean-Pierre Bruneau »	Prix du jour
Pain fusette « Lenôtre » (35 gr)	0,90 €

COMMANDES ET RENSEIGNEMENTS

Vous pouvez passer votre commande au plus tard 48h à l'avance par e-mail à l'adresse info@traiteurvray.be ou par téléphone au +32 71 30 74 80.

Les commandes seront à enlever en notre boutique, les vendredis **de 10h à 17h** et les samedis **de 10h à 14h**.

Nous vous rappelons que tous nos plats sont servis avec leur garniture et/ou accompagnement spécifique. Nous sommes à votre entière disposition pour toute autre suggestion de plats, menus, alternatives végétariennes ou répondant à un régime alimentaire spécifique.

Pour toute autre information, contactez-nous par e-mail à l'adresse info@traiteurvray.be

