

# Menu

Janvier – Février 2022



## 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 €
Tartare de Bar aux agrumes, fenouillette confite, condiment à la coriandre 🍄.....	14,00 €
Foie de canard au Jurançon Moelleux, confits d'oignons, mini brioche 🍄.....	14,50 €
Carpaccio de St Jacques, courgette et céleri rémoulade et crème d'herbes 🍄.....	17,00 €
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, chou-rave et brocolis, bisque légèrement crémée.....	15,00€
Filet de Saint-Pierre au céleri, jus de moule crémé et cerfeuil.....	23,00€
Noix de Saint-Jacques bretonne, chiconette confite et crevettes grises.....	18,00€
Médaille de lotte bretonne aux petits légumes.....	17,00 €
Filet de Bar Breton aux coques, champignon, courgette et cresson de Fontaine .....	17,50 €
Filet de turbot breton, petits légumes croquants, crème d'échalote à l'huître.....	25,00 €

## VOLAILLES

Coquelet des Dombes aux pommes caramélisées et cidre.....	13,00 €
Fricassée de poularde fermière aux légumes racines et pleurotes.....	18,00 €
Poitrine de poularde braisée aux girolles et pois gourmand, croustillant de cuisses.....	19,50 €
Magret de canette rôti, chicons braisés à la bière Trappiste et cappuccino.....	18,00 €
Pigeonneau d'Anjou rôti entier, escalope de foie poêlé, jus au Sherry.....	22,00 €

## VIANDES

Filet pur de cochon de lait rôti à la moutarde à l'ancienne et aromates.....	16,50€
Filet pur de veau rôti, crème de morilles et quelques légumes.....	26,00 €
Ris de veau de cœur braisé, Parmentier épinard, cèpes rôtis et jus réduit.....	30,00 €
Carré d'agneau rôti et légumes façon « Grand-mère » gratin dauphinois (min. 2 cts) .....	18,00 €
Filet de bœuf charolais « Wellington », bouquetière de légumes (min. 2 cts) .....	22,00 €

## DIVERS

Crème brûlée tradition à la vanille de Madagascar.....	6,50 €
Poire confite aux épices et vin rouge, émulsion chocolat et mendiants.....	8,50 €
Soupe glacée de mangue et maracuja au citron vert.....	7,00 €
Glacé de chèvre chaud au miel et coriandre.....	7,00 €
Caviar iranien osciètre premium « sélection Jean-Pierre Bruneau » 50 gr.....	80,00 €
Caviar iranien osciètre premium « sélection Jean-Pierre Bruneau » 125 gr.....	190,00 €
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](mailto: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](mailto:info@traiteurvray.be)

