

Menu

Mai - Juin 2022

ENTRÉES FROIDES

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre 🍄.....	15,00 €
Feuille de saumon mariné, crème fleurette au caviar de hareng 🍄.....	14,00 €
Tomate d'amour au tourteaux, radis ramonache anisé, coulis avocat 🍄.....	15,00 €
Marbré de foie de canard grillé et patta negra, poireaux ravigote 🍄.....	16,00 €
Tartare de Bar de ligne, courgette fondante et chantilly coriandre 🍄.....	17,00 €
Homard canadien en belle vue, duo de sauces (650 gr.) 🍄.....	Prix du jour
Salade de homard aux asperges vertes et blanches, tomate fraîche et estragon 🍄.....	Prix du jour

🍄 Préparation dressée sur assiette

POISSONS ET CRUSTACÉS

Cassolette de gambas rôties et petits légumes à « L'Armoricaine ».....	16,00€
Filets de rouget et linguine, tapenade crémeuse aux câpres et anchois.....	24,00€
Filets de sole vapeur, échalotes, épinard et dés de tomate, jus aux crevettes grises.....	24,00€
Médaille de lotte bretonne aux petits légumes.....	18,00 €
Cabillaud Breton braisé au fenouil, jus Bouillabaisse, rouille aillée.....	18,50 €
Filet de turbot breton, cresson de Fontaine et asperges blanches, sauce Bercy.....	26,00 €

VOLAILLES

Coquelet des Dombes aux pommes caramélisées et cidre.....	14,00 €
Fricassée de poularde fermière aux asperges et morilles, jus crémeux au Savagnin.....	23,00 €
Poitrine de poularde soufflée aux truffes et artichauts, croustillant de cuisses.....	21,00 €
Magret de canette rôti à l'orange amère, jus sirupeux à oignon grillé.....	19,00 €
Pigeonneau d'Anjou rôti entier, cuisses confites en demi-glace, carottes fondantes.....	23,00 €

VIANDES

Filet de porcelet rôti en habit d'herbes, stoemp poireaux, jus à la tomate séché.....	17,50€
Carré de veau en basse température, pois gourmand, laitue et lardon, jus fumé.....	21,00 €
Ris de veau de cœur braisé aux épinards et blonds de carrière, jus à l'origan.....	31,00 €
Carré d'agneau rôti et légumes façon « Piperade » gratin dauphinois (min. 2 cts)	21,00 €
Filet de bœuf charolais « Wellington », bouquetière de légumes (min. 2 cts)	21,00 €

DIVERS

Crème brûlée tradition à la vanille de Madagascar.....	6,50 €
Chocolat Grand Cru Caraïbes, griottes, vanille et macaron.....	8,50 €
Soupe glacée d'ananas et mangue aux épices orientales.....	7,00 €
Glacé de chèvre chaud au sirop de Liège, miel et thym frais.....	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 €

Les commandes seront à enlever en notre boutique les vendredis et samedis de 10h00 à 14h00 (commande minimum 48h à l'avance)

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 ...

Traiteur Daniel Vray 0475/865280 ou par mail à [cuisine at traiteurvray.be](mailto:cuisine@traiteurvray.be)