



### Froides :

Possibilité de disposer 3 petites entrées sur assiette de présentation.

- Carpaccio de Saint-Jacques au citron vert et huile de truffe
- Carpaccio de thon rouge au sésame, sauce soja
- Carpaccio de saumon et vinaigrette basilic
- Gâteau de sandre aux petits légumes
- Terrine de saumon et asperges, crème aigrelette
- Tartare de saumon frais et saumon fumé, crème de citron
- Pavé de saumon mi-cuit et salade folle à l'huile de noisette
- Salade de saumon fumé et truite fumée, moutarde verte à l'estragon
- Demi-homard en Bellevue et ses crudités
- Gâteau de truite fumée aux asperges
- Salade de filets de caille fumée et foie gras
- Tranche de foie gras maison, brioche et confiture de mangue au poivre rose
- Salade folle et filets de caille rôtis
- Salade de magret fumé et pomme verte au balsamique
- Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan et foie gras
- Carpaccio de magret de canard et roquette au vinaigre de Xérès

### Chaudes :

- Pavé de saumon, moutarde à l'ancienne et tombée de poireaux
- Filet de sandre aux petits légumes, sauce au vin blanc
- Dos de loup de mer, à la moutarde à l'estragon
- Médailles de lotte au safran et pointes d'asperges
- Gâteau de cabillaud aux épinards et tomates séchées
- Poêlée de Saint-Jacques au beurre de safran et piment d'Espelette
- Cassolette de scampis, coulis de poivron et basilic
- Assiette du pêcheur au curry léger et julienne de légumes
- Feuilleté de cuisses de grenouilles décortiquées à la crème de tomates
- Asperges à la Flamande
- Feuilleté d'asperges, sauce mousseline à l'orange
- Feuilleté de champignons des bois
- Feuilleté de ris de veau aux morilles
- Croquant de brie, sirop de liège et salade aux pommes
- Frisée aux lardons sauce Roquefort et croûtons



# Les Saveurs étoilées

Un goût venu d'ailleurs...

Rue Saint Roch, 63 | B-6660 Houffalize  
+32 495 73 05 84 | info@les-saveurs-etoilees.be

by Gilles Poncin