



Les Plats

- Pavé de saumon à la moutarde verte à l'estragon
- Rouleau de filet de sole et saumon, sauce à l'échalote
- Dos de cabillaud à l'Ostendaise
- Filets de rouget au coulis de poivron rouge
- Marmite de la mer au safran
- Brochette de la mer au curry léger
- Suprême de poulet jaune aux morilles
- Suprême de volaille aux agrumes
- Filet de volaille à l'échalote et au vin rouge
- Magret de canard au miel et au romarin
- Entrecôte irlandaise sauce bordelaise
- Côte à l'os, sauce béarnaise
- Gravelax de bœuf à la japonaise
- Pièce de bœuf à l'échalote, vin rouge et jus brun
- Rôti de veau façon Orloff
- Mignon de veau aux pleurotes
- Rôti de porcelet au sirop d'érable et Mac Chouffe
- Filet de porcelet saumuré, sauce moutarde à l'ancienne
- Brochette de canard, jus brun à La Chouffe et cassis
- Carré de porc farci aux abricots et sirop de Liège
- Jambon grillé au miel et au romarin
- Gigotin d'agneau au thym et ail confit
- Couronne d'agneau au cresson

Accompagnement de féculents :

- Gratin dauphinois
- Pomme de terre rissolée au lard
- Pâtes fraîches
- Pommes de terre grenailles aux herbes
- Purée à l'ail doux
- Purée au beurre salé
- Purée façon stoump
- Mousseline de céleri rave
- Pommes de terre en robe des champs et beurre d'ail
- Crêpe de pdt aux lardons, oignons rôtis
- Riz basmati
- Riz trois couleurs

Légumes d'accompagnement :

- Poêlée de champignons de Paris
- Julienne de légumes
- Chicons braisés
- Choux de Bruxelles aux lardons
- Poire au vin et cannelle
- Assortiment de jeunes légumes
- Brocoli au beurre salé
- Fagots de haricots verts au lard
- Tomates cerises au romarin
- Carotte fane au miel
- Poêlée de mange-tout
- Tomates farcies à l'ail doux
- Wok de légumes provençaux
- Gratin de chou-fleur
- Flan de courgette à l'ail doux
- Courgette à l'ail



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