

Pour connaître notre tarification, contactez-nous via mail [lime.s@hotmail.be](mailto:lime.s@hotmail.be)

ENTRÉE FROIDE

Biscuit céleri et tartare de bœuf et jus de mangue  
Tartare de thon et crème glacée à la moutarde  
Raviole de mangue et king crabe sur musclun  
Foie gras aux pommes chutney de tomate et gingembre  
Foie gras maison sur salade de fruits confits  
Salade périgourdine  
Gâteau de tourteau et avocat, salade et pois gourmands, velouté de brebis à la menthe fraîche  
Brochettes de gambas citrons verts sur salades  
Salade de magret fumé poires caramélisées jus d'agrumes  
Tarte fine de légumes de printemps et saumon fumé  
Carpaccio de saint jacque  
Gâteaux de mozzarella (de buffala) et aubergine sur filet de Homard  
Tartare de saumon, pomme et jus de tomate  
Crème dubarry et saumon fumé et herbe de schizzo

ENTRÉE CHAUDE

Ballotine de filet de caille aux champignons sauce à la moutarde de maux  
Filet de rouget, croûtes d'escargots et légumes confits  
Cabillaud au citron vert patate douce et beurre blanc  
Médallions de lotte rôti et parmesan  
Raviole de foie gras bouillon thai  
Emincés de pintade aux champignons sur biscuit de pdt  
Moules et jambon sec et crème à la tomate et huile de citron  
Risotto au café filet de bar et vert de cresson  
Filet de rouget, purée de brocolis à la fleur d'oranger, quinoa au curcuma  
Risotto aux champignons filet de sole et crevettes grises  
Sole dieppoise et Crevette grise  
Ravioles de foie gras, cappuccino de truffe et croustillant de lard fumé  
Saint jacques grillé et caviar d'anchois, chorizo  
Tarte de légumes ris de veau façon oriental  
Bar rôti au jus de carotte à l'orange, petits pois et céleri relevés au gingembre  
Filet de rouget, purée de brocolis à la fleur d'oranger, quinoa au curcuma

PLATS

Noisettes d'agneau rôti et bonbon croustillant  
Veau farci 62° à la farce de ricotta et tomate séchées ,gratins dauphinois et légumes de saisons, sauce crème pesto  
Pintade braisée, vitelotte en purée et ses légumes  
Waterzooi de volaille façon thai  
Cochon pané à la pistache, émulsion de carotte fumée  
Bar cuit au four, risotto au manchego, lardons, sauce américaine  
Filet de veau à 58° chou verts et lardons sauce aux morilles  
Magret de canard au miel de ville sur haine, mousse de potiron et gratin dauphinois  
Suprême de pintade écrémé à la truffe et légumes de saison  
Suprême de caille sur papillotes d'aubergines et émulsion d'Ail  
Côtes d'agneau rôties pommes boulangère  
Burger de bœuf à la sauce st feuillien  
Volaille de Bress et foie gras en pot au feu  
Filet de canette galette de riz parmesan miel et jus de vin rouge

DESSERT

Moelleux au citron et huile d'olive glace mozzarella et basilic  
Minestrone d'ananas glace framboise et tuile carambar  
Crème brûlée aux poires et Amandes caramélisées au sucre de canne  
Panna cotta de pistache / salsa de fruit exotique  
Banane flambée au rhum / glace vanille et croustillant  
Feuilleté au café et caramel beurre salé  
Moelleux au chocolat de cuba et glace de cuberdon et crème anglaise  
Pain perdu épices et aux pommes glace à la cannelle  
Brioche à la bière et fruit de saison  
Glace coco Amaretto et biscuit amande  
Assiette pina colada et de beignet de chocolat

**POUR PLUS D'INFORMATIONS**

**NOUS CONTACTER VIA MAIL SUR [LIME.S@HOTMAIL.BE](mailto:lime.s@hotmail.be)**