



**RESTAURANT**  
**DU THÉÂTRE DE LIÈGE**  
PAR LE TRAITEUR **LES CHEFS** 

## Menu novembre 2019

### Entrée

Tartare de veau & langoustines - Émulsion de roquette - Crémeux de céleri rave - Eringy

**15 - 20€**

Ravioles de king crabe - Emulsion de bisque au safran - Edamame - Amandes torréfiées

**16 - 21€**

Poêlée de mini penne - Jambon iberico - Vieux parmesan - Tomates cerises rôties - Oignons brûlés au balsamique - Huile d'olive extra vierge

**12 - 16€**

Terrine de Foie gras de canard maison au Gin Liège - Confiture de figues - Pain Brioché - Crumble de pistaches

**17 - 22€**

Croquette artisanale de sanglier - Mesclun d'herbes - Airelles - Espuma de betteraves pickles

**15 - 19 €**

### Plats

Pêche du jours - Mousseline de choux fleurs - Croquette d'endives & fromage - Beurre blanc aux fruits de la passion

**22€**

Cuisses de Canard confit - Mousseline de butternut - Champignons des bois - Mesclun d'herbes fraîches - Jus corsé

**21€**

Risotto aux poireaux - fenouil confit - Dos de saumon grillé - Émulsion aneth & champagne

**22€**

Filet pur de porc « ardennais » - Salade liégeoise revisitée

**18 €**

Polpettes sauce meurette - Mini croquettes - Compotée de pommes - Mayonnaise maison - Salades fraîche

**14€**

### Desserts

Cheese cake aux fruits rouge - Espuma Framboise - Atisna cress

**9€**

Le moelleux au chocolat - Glace vanille - Crumble - Espuma à la mangue - Atsina cress

**9€**