



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€