



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

## Menu

### Entrée

Foie gras mi-cuit maison du Périgord, confit, pain brioché <sup>(1)</sup>

**18€**

Tartare de saumon d'Ecosse aux herbes, salade de mange-tout <sup>(4)</sup>

**15€**

Velouté aux potimarrons bio, croûtons à l'ail <sup>(1,7)</sup>

**10€**

### Plats

Scampis aux légumes du Sud -curry coco <sup>(2,4,7,13)</sup>

**18€**

Bar sur peau- trilogie de carottes-purée à la ciboulette <sup>(2,4,13)</sup>

**22€**

Canette des Landes cuite à 54°C, jus à la truffe, risotto aux champignons des bois <sup>(7)</sup>

**25€**

Gros toast aux champignons des bois <sup>(1,7)</sup>

**13€**

### Desserts

Moelleux chocolat Valrhona, cœur de Ferrero rocher rafraîchi à la glace vanille <sup>(1,3,5,7)</sup>

**9€**

Crème brûlée du Chef <sup>(3,7)</sup>

**8€**

Ile flottante <sup>(3,7)</sup>

**8€**

**Allergènes** : 1 Céréales - 2 Crustacés - 3 Œufs - 4 Poissons - 5 Arachides - 6 Sojas - 7 Lait  
8 Fruits à coques - 9 Céleri - 10 Moutarde - 11 Graines de Séame - 12 - Lupin - 13 Mollusques