



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

Menu

Entrée

Foie gras mi-cuit maison du Périgord, confit, pain brioché ⁽¹⁾

18€

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

15€

Velouté aux potimarrons bio, croûtons à l'ail ^(1,7)

10€

Plats

Scampis aux légumes du Sud -curry coco ^(2,4,7,13)

18€

Bar sur peau- trilogie de carottes-purée à la ciboulette ^(2,4,13)

22€

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

25€

Gros toast aux champignons des bois ^(1,7)

13€

Desserts

Moelleux chocolat Valrhona, cœur de Ferrero rocher rafraîchi à la glace vanille ^(1,3,5,7)

9€

Crème brûlée du Chef ^(3,7)

8€

Ile flottante ^(3,7)

8€