



RESTAURANT LES PLATS CANAILLES DE LA BLEUE MAISON SERVICE TRAITEUR NOËL-NOUVEL AN 2021

Famille Thiry
6-7 Rue du Pont d'Oye
B-6720 Habay-la-Neuve
+32(0)63/42 22 43
info@lesforges.be

MENUS EN 3 SERVICES ...

ENTRÉE, PLAT & DESSERT

POUR INFORMATION, TOUS LES PLATS SONT POSSIBLES À LA CARTE :

★ MENU À 51€

Pressé de foie gras maison mariné au vin moelleux, condiment ananas et vanille de Madagascar, pousses hivernales, vinaigrette aux fruits de la passion et caramel beurre salé, brioche maison. **24€**

OU

Dos de cabillaud rôti sur peau, croûte de wakamé au sésame, oignon cebette, céleri rave, navet et poireaux émincés, émulsion au lait de coco, curry Madras, curcuma et riz pilaw. **25€**

Filet de canette rôtie sur peau et laquée au miel de Gaume, pommes de terre Anabelle d'Arlon (les Jardins de Camille) rôties à la graisse d'oie, mini carottes des sables en couleur, poêlée de champignons, ail en chemise croustillant et sauce vin rouge épicée (badiane, cannelle et clou de girofle). **28€**

★ MENU À 61€

Tartare de Saint-Jacques, pommade de topinambour, dés de foie gras de canard marinés, crosnes tubéreux, julienne de truffe noire fraîche, pomme verte et pousses hivernales (3g) **28€**

Tronçon de lotte rôti au poivre Timut, riz pilaw, palourdes et coques, petits légumes croquants, herbes fraîches et crème fleurette aux coquillages et estragon. **32€**

NOS DESSERTS CRÉATION...

Servi à Noël : La bûche de Noël au chocolat noir léger de chez Deremiens (Prouvy), insert pomme tatin à la vanille de Madagascar, biscuit joconde au pain d'épices et sauce caramel beurre salé déglacée au cidre. **12€**

Servi au Nouvel an : Le Mont Blanc aux agrumes, financier au citron et noisettes grillées, crème de marron aux zestes d'agrumes, insert citron Kalamansi & marmelade de mandarine. **12€**

NOS FRUITS DE MER ...

★ PLATEAU FRUITS DE MER POUR 2 PERSONNES : 95€

1 tourteau et ses 2 pinces / 8 huîtres creuses / 6 langoustines / 8 crevettes roses / bulots de casier / Coquillages et bigorneaux / Crevettes grises non épluchées.

Accompagnements : sauces mayonnaise, cocktail, citron, persil frais

★ HUÎTRES CREUSES N°3 - 9X HUÎTRES 20€ / 18X HUÎTRES : 40€

Sur plateau avec algues & citron jaune

★ LE HOMARD ENTIER : 60€

(450 à 500 gr) en coque, riz pilaw, petits légumes croquants, herbes fraîches et sa crème fleurette à l'estragon.



MAIS ÉGALEMENT...

- Au poids : **Le Foie Gras de Canard** cuit au torchon à **13€/100gr**
- **La soupe de poissons** à **7€/litre - 12€/litre**
Accompagnée de ses croûtons et rouille maison
- **Caviar Royal Belge de Turnhout** la boîte/30gr **69€**
Accompagné d'une crème montée et ses dentelles de pain
- **Trio de fromages affinés** et son toast : **7€**

NOS SAUCES CRÉATIVES POUR LES ADEPTES DU FOURNEAU ...

Pour accompagner

Crème fleurette à l'estragon

Sauce vin rouge épicée (badiane, cannelle, clou de girofle)

Sauce crème au jus de viande à la truffe noire

Poisson & crustacés

Volaille

Viande

Gibier

PRIX 1/2 LITRE

PRIX LITRE

					9€	17€
					11€	20€
					15€	28€

RÉSERVATION:
AVANT LE LUN.20/12 (NOËL)
LUN.27/12 (NOUVEL AN)

FACEBOOK/PLATSCANAILLES OU LE SITE INTERNET
WWW.RESTAURANTHOTELFORGESDUPONTDOYE.BE



BON CADEAU POUR UN REPAS AU RESTAURANT OU UN SÉJOUR DOUILLET À L'HÔTEL
IDÉE CADEAU

Retrouvez la sélection des sommeliers pour l'accord mets-vins sur la fiche de commande.