ROYAL HAINAUT
★★★★
VALENCIENNES

LES ENTRÉES

LUCULLUS DE FOIE GRAS DE CANARD & SANGLIER FUMÉ
BRIOCHE FEUILLETÉE, CONDIMENT CASSIS

SAUMON GRAVLAX
CRÈME LÉGÈRE AU RAIFORT, POMME GRANNY SMITH, HUILE D'ANETH

TERRINE DE CHAPON AUX CÈPES ET NOISETTES
CONDIMENT AUX CHAMPIGNONS

RÔTI DE BŒUF
SERVI FROID MAYONNAISE À L'AIL NOIR

SAUCISSON BRIOCHÉ
DÉCOUPE EN SALLE

SÉLECTION DE CHARCUTERIES FINES

LA PLANCHE DE FRUITS DE MER

LES SALADES

CÉLERI-RAVE FUMÉ, BETTERAVE
ET CHAMPIGNONS SAUVAGES VINAIGRETTE AU CASSIS

CAROTTES DE COULEUR À L'ORANGE
ET AU YUZU

CHICORÉE ROUGE, ENDIVE
ET POIRE VINAIGRETTE AU MIEL

POMMES DE TERRE AUX HERBES
ET PICKLES

JEUNES POUSSES, AGRUMES
ET NOISETTES

LES PLATS

VELOUTÉ DE CÈPES ET CHAMPIGNONS SAUVAGES
HUILE DE TRUFFE

BALLOTINE DE CHAPON AUX MORILLES
JUS DE VOLAILLE LÉGÈREMENT TRUFFÉ

FRICASSÉE DE LOTTE ET SAINT-JACQUES
VELOUTÉ DE CORAIL AUX AGRUMES

RIZ PILAF SAFRANÉ

POMMES DE TERRE SARLADAISES

COURGES RÔTIES À LA NOISETTE

CARDONS FONDANTS AU PARMESAN

MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE
PARMESAN ET NOISETTE

LES FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES

LES DESSERTS

BÛCHE « PARFUM DE FÊTE FORAINE »

FONTAINE DE CHOCOLAT ET SES GOURMANDISES

ENTREMETS CHOCOLAT, NOISETTE
ET PRALINÉ

TARTELETTE FAÇON MONT-BLANC
MARRON ET VANILLE

ENTREMETS COCO-CITRON

ÎLE FLOTTANTE
VANILLE BOURBON ET CARAMEL

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR
VALRHONA CRUMBLE CACAO

SALADE D'AGRUMES
SIROP AU POIVRE DE TIMUT

ROYAL HAINAUT 1713

INFOS ET RÉSERVATION SUR ROYALHAINAUT.COM