

52€

# PRIMAMENSA

$\bowtie$	ASPERGES VERTES DE LA FERME DE LONGLUNE, HOMARD ET JAMBON BELLOTA BROCCIU CORSE, GEL À L'ORANGE SANGUINE, HUILE DE MIMOSA	35€
×	RAVIOLE D'AVOCAT, TOURTEAU ET KING CRABE CURRY LÉGER, TEMPURA DE CRABE MOU, MAYONNAISE DASHI, OIGNON ROUGE	34€
×	POT-AU-FEU D'HUITRES, ASPERGES BLANCHES ET PRESSÉ DE SOLE EN VAPEUR D'ALGUES écume au vin de saké, croûtons de pain à la châtaigne et comté	38€
×	SAINT-PIERRE RÔTI fenouil, carottes, orange, bergamote	36€
×	SEICHES FAÇON CARBONARA, FONDUE D'OIGNONS DOUX ET PANCETTA parmesan, boutargue d'oeuf de cane	28€
×	FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, RHUBARBE CONFITE beurre au sureau et myrtilles, fleur d'Hibiscus	33€
	SECUNDAMENSA	
×	SECUNDAMENSA  VOLAILLE EN DEUX TEMPS : LE FILET CUIT BASSE TEMPÉRATURE ET LA CUISSE FARCIE AU FOIE GRAS MORILLES, ASPERGES BLANCHES, JUS DE POULET RÔTI ET ÉCHALOTE GRILLÉE	45€
× ×	Volaille en deux temps : le filet cuit basse température et la cuisse farcie au foie gras	45 € 48 €
	VOLAILLE EN DEUX TEMPS : LE FILET CUIT BASSE TEMPÉRATURE ET LA CUISSE FARCIE AU FOIE GRAS MORILLES, ASPERGES BLANCHES, JUS DE POULET RÔTI ET ÉCHALOTE GRILLÉE AGNEAU DES PRÉS SALÉS DANS TOUS SES ÉTATS : CÔTES, GIGOT ET ÉPAULE CONFITE	

DOS DE TURBOT, CRÈME DE POIS ET ASPERGES VERTES ÉPINARD, POMME DE TERRE DE NOIRMOUTIER, CŒUES ET JUS AU CERFEUIL

www.limperatif.be www.hoteldarondeau.be



#### **BUSINESS LUNCH** 49€

MENU EN 3 SERVICES - «LES REFLETS DE MON MARCHÉ» UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE

## MENU CONFIANCE "ENTRE TERRE ET MER"

Laissez une cuisine originale et pleine de saveurs vous séduire et DÉCOUVREZ L'ALLIANCE DES PLAISIRS DE LA MER ET DES DÉLICES DE LA TERRE.

MENU CONFIANCE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE :

EN 4 SERVICES: 78 € — NOTRE SÉLECTION DE VINS: 38 €

EN 6 SERVICES : 98 € — NOTRE SÉLECTION DE VINS : 48 €

NOTRE SÉLECTION DE VINS «PRESTIGE» : 62 €

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES — 5 PIÈCES : 12 € 10 PIÈCES : 18 €

C'EST POUR NOUS UN RÉEL PLAISIR DE VALORISER LES PRODUITS LOCAUX ET DE COLLABORER AVEC LES ARTISANS ET PRODUCTEURS DE NOTRE RÉGION.

TOUS NOS LÉGUMES SONT CULTIVÉS PAR STÉPHANE LONGLUNE DE LA FERME DE LA LONGLUNE À JURBISE.

LE PAIN PROPOSÉ PROVIENT DE LA BOULANGERIE ERIC GOURDIN À PÉRUWELZ.

### LES ESCALES GOURMANDES

«DUVET & FIN PALAIS»

299€/COUPLE

- LE DÎNER ÉTOILÉ «GRAND SOIR» EN 5 SERVICES
- LA NUITÉE GRAND CONFORT
- LE PETIT DÉJEUNER GASTRONOMIQUE

#### « VIE DE CHÂTEAU ET GASTRONOMIE»

399€/COUPLE

- LE DÎNER ÉTOILÉ «GRAND SOIR» EN 5 SERVICES
- LA NUITÉE GRAND CONFORT
- LE PETIT DÉJEUNER GASTRONOMIQUE
- LE LUNCH «PASSION DU TERROIR» EN 3 SERVICES
- CHAMBRE DISPONIBLE JUSQUE 17HR