MENUS DE FÊTES 2026

by Arnaud Urbain

Prix

Menu 3 services	48 €
Menu 4 services	55 €
Menu homard	65 €
Menu enfant	25 €

Infos

Réservations uniquement via notre site www.domainedarondeau.com

Commandes à passer au plus tard le 20 décembre ou 28 décembre à 17h

Lieux de retraits

Tournai : Rue St jacques 15
de 11h30 à 12h30

Péruwelz : Domaine d'Arondeau
de 10h30 à 13h00

Mons : Palais des congrès
de 10h00 à 16h00

www.domainedarondeau Tel : 069.22.16.89 (tapez 4)

Domaine d'Arondeau
HÔTEL • GASTRONOMIE • MARIAGES • SÉMINAIRES

ENTRÉES

Lotte façon carbonara

Raviole de lotte et pancetta fumée,
queue de lotte au lardo di Colonnata,
crème d'oignons et lardons

Saumon

En gravlax, aneth et baies roses,, huile aux billes de citron
En tartare aux agrumes et vinaigre de cidre
En carpaccio, vinaigrette de girolles

Homard et gambero

Cannelloni de queue de homard,
gambero rosso snacké,
crème de homard, spaghettis de courgettes

Saint-Jacques à l'ostendaise

Saint-Jacques légèrement gratinées,
crevettes grises, céleri et carotte,
crème vin blanc et échalotes

Comme un vol-au-vent

Vol-au-vent de ris de veau aux morilles et oignons grelots,
Feuilleté en croûte d'ail noir

Le foie gras

Foie gras, duo de confits, figue et échalote,
mangue et ananas, brioche feuilletée

Croquette de comté et cheddar

Soupe de marrons

www.domainedarondeau Tel : 069.22.16.89 (tapez 4)

Domaine d'Arondeau

PLATS

Pot-au-feu de volaille fermière

Filet de volaille, foie gras poêlé, sauté de chanterelles,
légumes, bouillon clarifié aux herbes, rattes

Turbot

Filet de turbot sauvage, tombée de jeunes pousses d'épinards,
beurre blanc, millefeuille de pomme de terre et céleri-rave

Joue de bœuf

En parmentier à la truffe d'hiver
En morille farcie avec échalote confite
En croquette, effilochée aux girolles
Jus de cuisson au vin rouge et truffe d'hiver

Conchiglioni

Conchiglioni farcis potiron et ricotta,
mini potiron confit, crême de butternut au parmesan

DESSERTS

Poire Belle-Hélène

Poire cuite au jasmin
Tartare de poire Nashi
Crémeux chocolat poire
Tuile cacao, gel poire, miel et romarin

À la découverte de la boule de Noël

Crémeux chocolat au lait,
soupe de chocolat blanc et coco,
cailloux amandes et noisettes caramélisées

MENU ENFANT

Croquette au fromage

Cordon bleu de volaille fermière,
gratin, légumes

Mousse au chocolat

www.domainedarondeau Tel : 069.22.16.89 (tapez 4)

Domaine d'Arondeau
HÔTEL • GASTRONOMIE • MARIAGES • SÉMINAIRES

MENU HOMARD BRETON

Mise en bouche
Boudin blanc de homard

Le belle-vue
Demi homard belle-vue, sauce cocktail

La raviole
Queue de homard rôtie aux herbes,
Raviole de homard et turbot, beurre de sauge,
croûtons de guanciale au poivre

Le homard sandré
Sandre en croûte de homard,
sauce homardine, brandade de pince de homard à l'huile d'olive

Le dessert
Au choix parmi les desserts des menus

À PARTAGER
15 € PAR PRODUIT

Le gravlax
Saumon gravlax, crème aigre, raifort et ciboulette — par 120 g

Le foie gras
Foie gras, confit figue et échalote, brioche feuilletée — par 100 g

Le foie gras truffé
Foie gras truffé, confit figue et échalote, brioche feuilletée— par 80 g

Croqu'allumettes
3x comté truffe, 3x saumon citron, 3x chèvre et tomates confites
9 pièces au total

La soupe
Soupe de poisson, rouille et croûtons au beurre — par litre

www.domainedarondeau Tel : 069.22.16.89 (tapez 4)

Domaine d'Arondeau