



La Table

087 33 27 15

info@latabledelea.be

Ouvert tous les jours midi & soir
Sauf lundi soir et samedi midi

Le Rendez-Vous

04 / 264 53 50

info@lerendezvousdelea.be

Ouvert tous les jours midi & soir
Sauf samedi midi

Choucroute Royale à emporter

20,00€ par personne

Choucroute Royale garnie de l'An Neuf,
assortiment de viandes, chou,
purée de pommes-de-terre, moutarde

A retirer le 31/12/2024 de 12h à 14h

Menu de Noël à emporter

50€/pers. - à retirer le 24/12 de 12h à 14h

Amuse-bouches :

- * Panna cotta au parmesan et mousse aux tomates confites
- * Foie gras de canard / confit d'oignons et lentilles vertes
- * Scampi mariné aux épices / guacamole d'avocat / quinoa aux agrumes

Saumon «Gravlax» maison / mangue / couscous perlé à la coriandre et gingembre / tomates confites / pickles d'oignons rouges / vinaigrette mangue et passion / mayonnaise au citron confit

Foie gras de canard poêlé / boudin blanc / pomme «Golden» sur un pain perdu au pain d'épices / sauce au sirop d'Aubel

Velouté de céleri rave aux lardons fumés et champignons

Volaille jaune confite / panais, carottes, potimarron caramélisés au thym et miel / gratin dauphinois / sauce au porto rouge

Bûchette chocolat / pralin

MENU ENFANT *Noël & Nouvel An* à emporter

35€/enfant - à retirer en même temps
que les menus adultes

Menu de Nouvel An à emporter

55€/pers. - à retirer le 31/12 de 12h à 14h

Amuse-bouches :

- * Mousse d'œufs / saumon fumé / œufs de saumon
- * Magret de canard fumé / lentilles vertes en vinaigrette / mayonnaise à la truffe
- * Sashimi de thon rouge aux graines de sésame / couscous perlé / crème de rouille

Terrine de foie gras de canard / profiterole de confit d'oignons / mousse mascarpone aux fruits rouges / champignons shimanshi et oignons rouges en pickles / pain foccacia

Noix de Saint-Jacques rôties / scampis / moules / purée de pommes-de-terre aux poireaux / beurre blanc au Riesling

Velouté de potimarron aux lardons fumés

Filet de Biche embeurré de chou vert / panais et jeunes carottes caramélisés / purée de céleri rave aux amandes torréfiées / sauce poivrade

Bûchette chocolat / pralin

* L'amuse-bouche :

- Mousse d'œufs au saumon fumé
- * Wraps de jambon Serrano / tomates confites / roquette / mozzarella / pesto
- * Velouté de potimarron aux lardons fumés
- * Suprême de volaille jaune / légumes d'hiver / gratin dauphinois / jus de cuisson
- * Bûchette chocolat / pralin

Menu de Nouvel An sur place

75€ par personne - à déguster sur place

L'assiette d'amuse-bouches :

- * Scampis en tempura / crème de rouille
- * Crème de potimarron à l'huile de noisettes / foccacia d'œufs de lompe noirs
- * Tataki de biche / wakamé et wasabi
- * Panna cotta et croquette au parmesan

Terrine de foie gras de canard / chou farci au confit d'oignons / pickles de champignons shimanshi et oignons rouges / dés de mangue / mousse mascarpone aux fruits rouges et betterave

Noix de Saint-Jacques rôties / panais et potimarron caramélisés au thym et miel / tombée d'épinards / crème de céleri rave

Litchi / ananas / fraîcheur exotique

Filet de Biche de nos Ardennes / pleurottes / purée de pommes-de-terre à la truffe / embeurré de chou vert / aïelles / sauce poivrade

Bûchette chocolat / pralin
Glace aux noix d'amandes / coulis de mangue

Bonne année
2025 !