



Ronald et Anne-Catherine Föhn-Masson
Neuville 2a 6690 Vielsalm
0479 / 635 205
epicesdelices@skynet.be
TVA BE 0992 599 542
CBC : 732 - 0157751 - 80

Carte de suggestions

Tous les prix s'entendent par personne, T.V.A. et service non compris
La TVA est de 6%, elle est de 12% sur l'ensemble de la facture si le service est assuré par nos soins.

Apéritif :

Trois zakouskis froids et trois zakouskis chauds
Constitués de diverses mini-dégustations froides et chaudes (sur supports différents : verrines, cuillers, mini-porcelaines,...)

Entrées froides :

Nos salades :

Bricks de chaumes et salade de raisins secs
Le tipi de scampis et sa salade folle
Un petit tour du Périgord
La frisée aux lardons
L'éventail de magret de canard fumé et pralines de foie gras
Salade de Trévise au Quinoa
Salade Estivale à l'Italienne et Oignons Grelots Confits au Balsamique
Salade Iceberg aux Agrumes et Gambas
Croustillant de chèvre doux au miel et jambon Serrano

Nos carpaccio et tartares :

Le carpaccio de coquille St-Jacques
Le tartare de thon frais aux agrumes
Le tatare au deux saumons
Carpaccio de bœuf sur mozzarella
Tartare de coquilles Saint-Jacques à la mangue

Les "autres" :

Coupe de saumon fumé et tomates confites dans sa feuille de brick
La terrine de canard aux pistaches
L'assiette salmienne (terrine de marcassin aux myrtilles, mousse de truite fumée et jambon d'Ardennes)
La terrine de poisson , saumon, rouget et langoustine
Le saumon dans tous ses états (tartare aux deux saumons - mousse de saumon - saumon cuit à la fleur de sel aux herbes)
Mille feuille de rillettes de saumon à l'aneth
Javanais de saumon et mousse de crabe
Terrine de Légumes, Espuma au Chavroux et Tuile de Parmesan
Tarte Fine au Chutney d'Oignons et Copeaux de Foie Gras
Rillettes de Saumon à la Pomme Verte et Croustillant au Sésame

Entrées chaudes :

Les timbales de soles farcies aux scampis
Le saumon grillé à la fleur de sel et aux herbes sur tagliatelles de légumes, beurre blanc aux échalotes
La brochette mixte grillée, parfumée à l'huile d'Argan sur lit de couscous
Fine tarte aux escalopes de St-Jacques, parfum d'orange, caramel de betterave
La lasagne de poissons et crustacés sauce homardine
Le bouillon d'effilochés de cuisses de canard confites et ses ravioles de foie gras
Cassolette de scampis sur julienne de légumes et jus de Pastis
Le tipi de scampis et son risotto safrané au petits légumes
Pot-au-feu de caille (désossée) aux écrevisses
Flan de St-Jacques sur lit de légumes croquants et coulis d'écrevisses
Brochettes de scampis au romarin, salsa fruitée
La papillote de la mer (saint jacques, saumon, sole, scampi) petit légumes en sauce homardine
Aumônière de canard confit et pomme granny
Le couscous accompagné du trio de la mer (filet de rouget, saint-jacques et scampi)
La brochette de scampi et saint jacques sur tagliatelle de légumes , sauce tomate et fenouil
Les ravioles de scampi sauce pistou
Rouelle de volaille au pesto, tagliatelles de courgettes

Potages :

La crème de courgette
Le velouté d'asperges et son chips de jambon seranno (en saison)
La crème de tomate et ses ravioles ricotta basilic
Cappuccino de patate douce aux carottes et bacon
La bisque de crevettes grises aux fines herbes
La crème de carotte aux noix de pétoncles
Le velouté de poivrons, fromage ail et fines herbes
Cappuccino d'asperges vertes et espuma à la cardamone (en saison)

Plats :

Mignon de porc en croûte d'herbes et épices
Jambon en croûte
Involtini de volaille
Filet mignon à la sauge et au comté
Médallions de filet pur de porc au sirop d'érable
Filet de poulet fermier façon coq au vin
Suprême de pintade aux morilles
Des noisettes de porcelet saumurée, fine tranche de lard croquant, sauce moutarde à l'ancienne
Magret de canard en croûte de miel
Saltimbocca de veau à la romana
Le filet de canette au sirop de Liège et vinaigre de Xérès

Tous nos plats sont accompagnés de légumes et pommes de terre sélectionnés selon les différents plats et les offres du marché.

Desserts :

Gâteau de glace artisanal avec coulis de fruit
Gâteau aux trois chocolats
Buffet de mini pâtisseries
Vacherin glacé artisanal avec coulis de fruit

Pour le travail qu'occasionnent les plats non préparés par nos soins, ils vous sera demandé 1 € par personne servie et par plat.

Si vous avez des questions pour l'explication de certains plats je suis à votre entière disposition.