

[Carte 2014 / Saison Printemps - été]

Notre philosophie de cuisine privilégie le respect des produits et des saisons. Cette contrainte qualitative induit que certains produits peuvent sporadiquement faire défaut.

[Entrées Froides]

[Terre]

Foie gras « *tout feu, tout flamme* », crumble de spéculoos, chutney de fruits exotiques, fine gelée balsamique
 Foie gras au torchon, brioche, échalote, Merlot, poivre noir *Penja* et fleur de sel de Guérande
Insalata Caprese en variation gourmande, Prosciutto di Parma, tomates, *mozzarella di buffala campana* basilic
 Sainte Maure de Touraine, asperges vertes et blanches, fruits rouges, mesclun (Végétarien)
 Carpaccio de veau de lait cuit en basse température, émulsion *tonata*, verveine, *edamame*, caprons

[Mer]

Saumon gravlak grillé & mariné en escabèche, daikon et concombre, chantilly d'herbes fraîches, wasabi
 Maquereau de petit bateau, vin blanc, citron vert, radis, coquillages, fines herbes et céleri
 Carpaccio d'espadon, verveine, condiment citron Meyer, anchois de Collioure, balsamique « *transparence* »
 Tarte fine aux crevettes grises, bavarois au *Mandjeskaas* de Beersel, vinaigrette de framboise, roquette
 Thon rouge en tartare, foie gras de canard, pickles de carotte, coriandre et gingembre (+1,5 € /cvt)
 Bar de Ligne et huître en tartare, crème aigrelette à l'aneth, fine gelée de coquillages, fenouil (+3€/cvt)

[Entrées Chaudes]

[Terre]

Caille cuite en basse température, grillée, jeunes pousses aux herbes fraîches, framboises
 Foie gras de Canard poêlé au poivre noir *Penja*, rhubarbe et fraise, sureau
Gyoza au foie gras, crémeuse de petits pois, chantilly aux parfums de truffe, noisettes
 Asperges blanches de Kampenhout et jambon d'Ardenne, mousseline d'herbes fraîches
 Aubergine Sicilienne, *parmigiano reggiano*, ail rôti, napolitaine et basilic (végétarien)
 Risotto *carnaroli* printanier, ris de veau, morilles et petits pois frais (+4,5€/cvt)

[Mer]

Nage de Gambas Sambre & Meuse, revisitée à la plancha et en raviole.
 Thon Rouge, grillé, jus brun de volaille à la sauge, purée de carotte au piment d'Espelette
 La daurade royale, rôtie sur sa peau, taboulé aux petits pois, chorizo, amandes, lime et coriandre
 Le Raiteau à la grenobloise, comme un maki inversé, fines herbes de mon jardin, *espuma* beurre noisette
 Le Rouget, risotto au safran, courgette, chorizo et moules bouchot, écume de bouillabaisse, rouille
 Vol-au-vent de Homard, sauce Cardinal, condiment verveine citronnée (+3€ p.p)
 Civet de homard, textures de légumes et champignons, sauce Cardinal (+3€ p.p)
 Crevettes grises et truffe d'été, scarole au jus de truffe, pomme de terre de Noirmoutier (+4€ p.p)

[Grosses Pièces]

[Terre]

La volaille fermière, origine Ardenne, filet en basse température, jus brun à la kriek de Beersel, multicolore de légume de saison, pommes dauphines

Le pintadeau fermier, rôti à la pêche de vigne, cocotte de légumes de saison, pomme dauphine

Le canard, magret aux agrumes et au cumin, sauce porto-orange, semoule aux petits légumes, jeune carotte

Le canard, filet grillé, sauce *terriyaki*, pickles de carotte, riz sauté à la japonaise, coriandre.

L'agneau, le filet rôti, viennoise de cacahouètes, crosques de légumes, carotte aux piments doux

Le Porcelet des prairies d'Ardenne, rôti à la sarriette, croustillant de boudin noir, multicolore de légumes grillés

Jarret de veau confit 12h en cocotte, tomates et légumes méridionaux, orichiette au basilic

Le Veau de lait de Corrèze, cuit en basse température, béarnaise de crevettes grises, pomme dauphine, multicolore de légumes de saison

Le Veau de lait de Corrèze, grenadin rôti, blanquette aux asperges et morilles, risotto *carnaroli* (+2 € p.p)

Volaille fermière et homard, céleri rave, artichauts violets, sauce Cardinal (+4€)

[Mer]

Le Saumon cuit à l'unilatérale, crème de tandoori, riz sauté à l'indienne, coriandre et noisette

La lotte, rôtie aux algues, poireaux et salicornes, pommes dauphines

Le Cabillaud, le dos rôti, écume galanga, fondue d'épinard aux champignons, *lardo di Colonnata*

Le lieu jaune, à l'huile de coriandre, légume de tajine au *Ras-el-Hanout*

Le Flétan, meunière, ragout de fèves des marais aux herbes fraîches de mon jardin

Le bar, rôti sur la peau, petits pois, noisettes, crevettes, sauce vierge au chorizo doux.

[Mets d'exception]

Nous vous proposons ici des produits d'exception, rigoureusement sélectionnés chez les meilleurs fournisseurs et d'origine contrôlée, dont les prix évoluent au gré du marché. (Prix sur demande)

[Entrées]

Langoustines bretonnes du Guilvinec en tartare, consommé en gelée au jasmin et bergamote

Crabe Royal de la mer des glaces, *avrug*, jeunes poireaux et sélection d'algues

Langoustines bretonnes du Guilvinec, rôties à la verveine, bisque à la pêche de vigne

Homard bleu breton, rôti aux aromates, bisque au vin jaune et morilles

Saint-Pierre de ligne, nacré au laurier frais, jus de coques au safran, aubergine et fenouil

[Grosses pièces]

Turbot sauvage « *Florentin* », épinard, moelle, couteau, amande et ratte du Touquet

Le bar de ligne de l'île d'Yeu, le blanc grillé, petits pois, noisettes du Piémont, crevettes et chorizo doux.

Le Pigeonneau du pays de Racan, suprême rôti à la française, petits pois, foie gras, jus des sucs

L'agneau de lait des Pyrénées, carré rôti au thym frais et ail nouveau, purée à l'ail des ours

Volaille de Bresse aux écrevisses, suprême cuit en basse température, vol-au-vent des cuisses sauce Nantua, céleri

Ris de veau origine France, médaillon & béarnaise de homard bleu breton, jardinière de légumes

Le Bœuf Black Angus *dry aged*, rôti, champignons, langue de veau et artichauts violets

Traiteur François-Xavier Lambory – Bruxelles / Bastogne – +32(0)498/38.58.08 – info@lambory.com

BKCP BE18.109-6602040-65 (BKCPBEB1BKB) BNP BE70 0016 2022 2625 (GEBABEBB)

N° entreprise : 0843.354.919 – Unité d'établissement (AFSCA) : 2.133616354 (Belgique)

www.lambory.com www.facebook.com/traiteurlambory

[Potages]

[Terre]

Velouté de carottes de Hesbaye au cumin
Crème Reine Margot (volaille, amandes et pistaches)
Crémeuse de petit pois, écume de lard confit, noisettes
Crème de tomate, quenelles de volaille à la marjolaine
Velouté de racines de persil, *espuma* persil & ail confit
Crème d'asperges blanches (printemps)
Gaspacho andalou (été)

[Mer]

Soupe de poissons de roche, sauce rouille et croutons à l'ail
Crème dieppoise (moules, crevettes)
Bisque de Homard, écume d'estragon
Bisque de langoustine, pêche et verveine

[Fromages]

Sélection de fromages affinés (belge et/ou français), mescluns, fruits secs, sirop de Liège
Aumônière de chèvre au miel et thym
Sainte-maure de Touraine, framboises et mesclun
Cromesquis de parmesan à la sauge, salade de roquette aux copeaux
Le brie de melun fermier, compote de pomme à la vanille de Madagascar, condiment sirop de Liège.
Parmesan fumé au cigare et mariné au whisky, fondu, *espuma parmeggiano reggiano*

[Desserts]

Ananas Samba, crémeux mascarpone-lime, sorbet mangue
Panna cotta au chocolat Manjari, déclinaison autour de la Framboise, consommé de framboise aux herbes
Crème brûlée à la fève de Tonka
Bavarois coco-vanille, *espuma* Mangue et kiwi, coulis de fruits de la passion
Tiramisu aux spéculoos
Ganache chocolat-pistache, croquant caramélia, coulis de vin chaud refroidi et cerise marinée
Crémeux au chocolat manjari, siphon choco-moka, crumble de fruits secs, coulis framboise.
Fraises du pays, mayonnaise de citron vert, coulis aux épices, granité campari
Gélée de fleur d'Hibiscus, fromage frais aux fruits rouges, biscuits croquants