



Château de la Motte

14 rue de la Motte - 59740 LIESSIES FRANCE
-Tél : +33 (0) 327 618 194 - Fax : +33 (0) 327 618 357

Composez vous même votre Menu de Fêtes

- La petite entrée d'accueil (servie à table) : Le mini foie gras et sa gelée au Sauternes, Le magret de canard aux pruneaux, Tartare de saumon mariné à notre façon et l'aumônière d'Ardenne farcie au fromage blanc 14,00 €
- Feuilletés assortis (quiche, pizza, bouchée, flamiche). La pièce 0,70 €
- Pain surprise 50 sandwiches. La pièce 45,00 €
- Le feuilleté aux pointes d'asperges (en saison) en cannoise d'olives noires à l'anis 20,00 €
- Les médaillons de foie gras maison au Sauternes et ses toasts briochés 20,00 €
- La flamiche au Maroilles-salade 11,00 €
- L'omble chevalier farci aux herbes à la crème de cresson et sa profiterole aux 2 saumons 17,50 €
- Le filet de sandre floralies concassé de tomate-sauce crémée à l'oseille 18,00 €
- Les filets de soles aux billes de concombres-sauce champagne 22,00 €
- Les noix de St jacques à la fondue de poireaux-sauce porto blanc 20,00 €
- La terrine de sandre, poivrons, pistaches et asperges 17,00 €
- La brochette de saumon grillé, avocat en sorbet 16,50 €
- Le filet de barbue sauce citron et son fond d'artichaut printanier 19,00 €
- Le filet de loup de mer choucroute de fenouil 18,00 €
- Le mille feuille sandre et saumon, sauce badiane 18,00 €
- Le filet de turbot poché à la bière de Garde, parfumé au pain d'épices 22,00 €
- La chartreuse de canard aux poires-sauce aigre douce 16,50 €
- La longe de veau vallée d'Auge 22,00 €
- Le filet de boeuf forestière sauce Madère 22,00 €
- Le carré d'agneau au jus de chicorée 22,00 €
- Le carré d'agneau au thym-citron 22,00 €
- La caille à la normande sur toast de pain d'épices 16,50 €
- La canette à l'aigre doux sur toast de pain d'épices 18,00 €
- La cuisse de canard confite, lasagne aux poivrons et foie gras 19,00 €
- Le carré de veau rôti vallée d'auge et sa charlotte de perle du Nord 20,00 €
- Le sorbet arrosé 3,50 €
- Le buffet de fromages-salade 8,00 €
- La pièce montée en croquembouche (4 choux par personnes) 10,00 €
- Le buffet de desserts 10,00 €

Carte mise à jour le : 2012-02-03

IMPRIMER

FERMER