



Traiteur ChezNous

Liège

Carte de Saison (Octobre – Janvier)

Esplanade Simone Veil 1, 4000 Liège
Pierre Stassen – 0494 84 77 72
Email : pierre.stassen@cheznous-resto.be
Site : www.cheznous-resto.be

.....
ENTRÉES FROIDES
.....

Tartare de Saint-Jacques, huîtres et agrumes, chips de sarrasin

Carpaccio de bar mariné au citron bergamote, huile de ciboulette et radis

Betteraves rôties et mousse de fromage frais aux herbes, noisettes torréfiées

Gravlax de saumon maison au gin et baies roses, crème acidulée et pickles de légumes

Pressé de canard confit et foie gras, chutney de coing

Terrine de légumes racines et truite fumée, vinaigrette aux herbes

Huîtres gratinées froides façon sabayon citronné)

Salade de poulpe mariné, céleri branche et grenade

Ceviche de dorade royale, patate douce et maïs croquant

Carpaccio de langoustines, huile de vanille et lamelles de topinambour cru

.....

ENTRÉES CHAUDES

.....

Velouté de topinambours, cappuccino de homard, noisettes torréfiées

Ravioles de langoustines, bouillon de crustacés parfumé au gingembre

Saint-Jacques snackées, mousseline de céleri et jus corsé de volaille

Œuf parfait, émulsion de champignons des bois et copeaux de truffe noire (option)

Tourte feuilletée de poissons et crustacés, sauce au champagne

Gnocchis de potimarron, émulsion de parmesan et copeaux de poutargue

Risotto crémeux aux girolles et noix de Saint-Jacques snackées

Bouchées feuilletées de ris de veau aux morilles (ou champignons de saison)

Cassolette d'escargots et persillade, fine croûte de chapelure

Vol-au-vent de volaille fermière et quenelles de brochet, sauce suprême

.....

PLATS

.....

Filet de bar rôti, palourdes et coques, purée de céleri-rave et girolles

Pavé de cabillaud au four, émulsion au beurre blanc, poireaux fondants

Lotte rôtie au lard fumé, purée de panais et jus de crustacés

Bœuf bourguignon revisité, cromesquis de joue et mousseline de carottes

Magret de canard rôti, purée de patate douce, jus aux épices douces

Filet de pintade farci aux champignons, sauce à la crème de vin jaune

Dos de sandre rôti, chou rouge braisé et sauce au vin rouge

Carré d'agneau rôti, gratin dauphinois et jus au romarin

Pigeon en deux cuissons (poitrine rôtie, cuisse confite), déclinaison de céleri

Saint-Pierre rôti, mousseline de topinambours et jus de coquillages réduit

.....

DESSERTS

.....

Tartelette fine aux pommes caramélisées

Feuilletage croustillant, pommes fondantes, caramel beurre salé, glace cannelle.

Crèmeux au chocolat noir, croustillant praliné

Dôme chocolat, insert crèmeux, biscuit noisette, tuiles cacao.

Poire pochée au vin rouge et épices

Servie tiède avec espuma de mascarpone et crumble noisette.

Mont-Blanc revisité

Crème de marrons, chantilly légère, meringue craquante, glace vanille.

Sphère de chocolat surprise

Garnie de mousse légère, fruits confits d'hiver (poire, clémentine), sauce chaude coulée dessus.

Clémentine confite et déstructurée

Sorbet clémentine, zestes confits, biscuit amande.

Pavlova hivernale

Meringue craquante, crème légère, fruits exotiques (mangue, passion) pour la fraîcheur.

Moelleux au chocolat cœur coulant

Servi avec une glace au lait d'amande et une tuile croustillante.

Cheesecake léger au citron yuzu

Base spéculoos, appareil crèmeux, coulis exotique.

Soufflé chaud au Grand Marnier

Servi en ramequin individuel, accompagné d'une quenelle de glace vanille.