



## PRIMA MENSA

À	ASPERGES VERTES DE LA FERME DE LONGLUNE, HOMARD ET JAMBON BELLOTA BROCCIU CORSE, GEL À L'ORANGE SANGUINE, HUILE DE MIMOSA	35 €
À	RAVIOLE D'AVOCAT, TOURTEAU ET KING CRABE CURRY LÉGER, TEMPURA DE CRABE MOU, MAYONNAISE DASHI, OIGNON ROUGE	34 €
À	POT-AU-FEU D'HUITRES, ASPERGES BLANCHES ET PRESSÉ DE SOLE EN VAPEUR D'ALGUES ÉCUME AU VIN DE SAKÉ, CROÛTONS DE PAIN À LA CHÂTAIGNE ET COMTÉ	38 €
À	SAINT-PIERRE RÔTI FENOUIL, CAROTTES, ORANGE, BERGAMOTE	36 €
À	SEICHES FAÇON CARBONARA, FONDUE D'OIGNONS DOUX ET PANCETTA PARMESAN, BOUTARGUE D'OEUF DE CANE	28 €
À	FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, RHUBARBE CONFITE BEURRE AU SUREAU ET MYRTILLES, FLEUR D'IBISCUS	33 €

## SECUNDA MENSA

À	VOLAILLE EN DEUX TEMPS : LE FILET CUIT BASSE TEMPÉRATURE ET LA CUISSE FARCIE AU FOIE GRAS MORILLES, ASPERGES BLANCHES, JUS DE POULET RÔTI ET ÉCHALOTE GRILLÉE	45 €
À	AGNEAU DES PRÉS SALÉS DANS TOUS SES ÉTATS : CÔTES, GIGOT ET ÉPAULE CONFITE PURÉE DE POIS CHICHE ET CAPONATA D'AUBERGINE	48 €
À	DOS DE CABILLAUD CONFIT À L'HUILE D'OLIVE FONDUE DE RADICCHIO, ÉCUME D'AIL NOUVEAU ARTICHAUT POIVRADE ET JUS DE BARIGOULE	45 €
À	DOS DE TURBOT, CRÈME DE POIS ET ASPERGES VERTES ÉPINARD, POMME DE TERRE DE NOIRMOUTIER, COQUES ET JUS AU CERFEUIL	52 €



## **BUSINESS LUNCH** 49€

MENU EN 3 SERVICES - «LES REFLETS DE MON MARCHÉ»  
UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE

## **MENU CONFIANCE "ENTRE TERRE ET MER"**

Laissez une cuisine originale et pleine de saveurs vous séduire et découvrez l'alliance des plaisirs de la mer et des délices de la terre.

MENU CONFIANCE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE :

EN 4 SERVICES : 78 € — | NOTRE SÉLECTION DE VINS : 38 €

EN 6 SERVICES : 98 € — | NOTRE SÉLECTION DE VINS : 48 €  
NOTRE SÉLECTION DE VINS «PRESTIGE» : 62 €

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES — | 5 PIÈCES : 12 €  
10 PIÈCES : 18 €

C'EST POUR NOUS UN RÉEL PLAISIR DE VALORISER LES PRODUITS LOCAUX ET DE COLLABORER AVEC LES ARTISANS ET PRODUCTEURS DE NOTRE RÉGION.

TOUS NOS LÉGUMES SONT CULTIVÉS PAR STÉPHANE LONGLUNE DE LA FERME DE LA LONGLUNE À JURBISE.

LE PAIN PROPOSÉ PROVIENT DE LA BOULANGERIE ERIC GOURDIN À PÉRUWELZ.

## **LES ESCALES GOURMANDES**

«DUVET & FIN PALAIS» 299€/COUPLE

- LE DÎNER ÉTOILÉ «GRAND SOIR» EN 5 SERVICES
- LA NUITÉE GRAND CONFORT
- LE PETIT DÉJEUNER GASTRONOMIQUE

«VIE DE CHÂTEAU ET GASTRONOMIE» 399€/COUPLE

- LE DÎNER ÉTOILÉ «GRAND SOIR» EN 5 SERVICES
- LA NUITÉE GRAND CONFORT
- LE PETIT DÉJEUNER GASTRONOMIQUE
- LE LUNCH «PASSION DU TERROIR» EN 3 SERVICES
- CHAMBRE DISPONIBLE JUSQU'À 17HR

[www.limperatif.be](http://www.limperatif.be)  
[www.hoteldarondeau.be](http://www.hoteldarondeau.be)

NOS PRIX S'ENTENDENT TVA ET SERVICE INCLUS  
Pour toute question relative aux allergènes, adressez-vous à votre chef de rang - Toute composition des plats est susceptible d'être changée