

# Le Mistral

## MENU D'AVRIL

Dernière commande **13h15 le midi et 20h le soir** - Servi pour l'entièreté de la table

### MISES EN BOUCHE

Duo de petite mise en bouche chaude et froide

### ENTREES

Ravioles ricotta épinard *sauce tomate crème*

Saumon cru mariné *Huile vierge aux herbes fraîches, aneth et touche citronnée*

Cuisses de grenouilles sautées *Crème d'ail douce*

### PLATS

Involtini à la parmigiana *Aubergine fondante, mozzarella gratinée, sauce tomate mijotée, pâtes fraîches*

Vol-au-vent du Chef *Volaille fermière, champignons frais, sauce crémée onctueuse, frites maison*

Waterzooï de poissons *Sélection de poissons selon arrivage, légumes délicats, bouillon crémé traditionnel*

### DESSERTS

Tartelette au citron *Crème acidulée, pâte croustillante, fine meringue*

Soufflé glacé au rhum *Texture aérienne, pointe de vanille*

Assiette de fromages affinés **(+12€)** *Sélection du moment, raisins frais*

**Menu 4 services : 28€**

**Menu 5 services (2 entrées) : 40€**

« Le Mistral » - Rue de Namur 60, 5600 Philippeville – 071/66.89.80 – [www.le-mistral.be](http://www.le-mistral.be)

# Le Mistral

## SUGGESTIONS D'AVRIL

### ENTREES

Ravioles de crevettes maison <i>Bisque légère montée au beurre</i>	20€
<hr/>	
Saumon cru mariné <i>Huile vierge aux herbes fraîches, aneth et touche citronnée</i>	20€
<hr/>	
Cuisses de grenouilles sautées <i>Crème d'ail douce, persil frais</i>	20€

### PLATS

Involtini à la parmigiana <i>Aubergine fondante, mozzarella gratinée, sauce tomate mijotée, pâtes fraîches</i>	20€
<hr/>	
Vol-au-vent du Chef <i>Volaille fermière, champignons frais, sauce crémée onctueuse, frites maison</i>	19€

### POISSONS

Waterzooï de poissons <i>Sélection de poissons selon arrivage, légumes délicats, bouillon crémé traditionnel</i>	26€
---	-----

### DESSERTS

Tartelette au citron <i>Crème acidulée, pâte croustillante, fine meringue</i>	10€
<hr/>	
Soufflé glacé au rhum <i>Texture aérienne, pointe de vanille</i>	9€