

Menu du mois d'Octobre

Petites mises en bouche chaudes et froides

Salade folle de magret de canard fumé, noisettes, poires, huile de noix

Ou

Scampi à l'estragon sauce tomate crème

Ou

Carpaccio de bœuf, mousse de foie gras, champignons et brisure de noix

Ou

Croustillant de ris de veau sur risotto aux champignons

et son jus de viande **+6,00€**

Médallions de filet pur de porcelet venaison et ses garnitures hivernales

Ou

Dos d'aiglefin sabayon au citron, billes de légumes,

purée à l'huile de truffe **+6,00€**

Ou

Rôti de dinde farci à la feta et aux épinards, accompagné de ses fettuccine

Ou

Noisettes de chevreuil sauce Grand Veneur

et ses garnitures hivernales **+15,00€**

Ou

Suprême de volaille au Porto et ses garnitures

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges

Ou

Tarte au citron en verrine

Ou

Poêlée de prunes au Cava Torre del Gall et crème vanillée

Ou

Plateau de fromages affinés belge et du monde **+6,00€**

Menu 1 entrée : 19,95€ - 2 entrées : 29,95€

Formule vin 1 entrée : 16,00€ - 2 entrées : 20,00€

!!! Cartes de paiement non-acceptées pour ce menu !!!

"Le Mistral" - 071/66.89.80 - www.le-mistral.be

Nos suggestions du mois d'Octobre

Nos entrées

Salade folle de magret de canard fumé, noisettes, poires et huile de noix	18,95€
Scampi à l'estragon sauce tomate crème	16,95€
Carpaccio de bœuf, mousse de foie gras, champignons et brisure de noix	17,95€
Croustillant de ris de veau sur risotto aux champignons et son jus de viande	21,95€
Tataki de thon rouge et sa mousse de wasabi	18,95€

Nos plats

Médallions de filet pur de porcelet venaison et ses garnitures hivernales	18,95€
Dos d'aiglefin, sabayon de citron, billes de légumes et purée à l'huile de truffe	23,95€
Rôti de dinde farci à la feta et aux épinards accompagné de ses fettuccine	16,95€
Noisettes de chevreuil sauce Grand Veneur et ses garnitures hivernales	29,95€
Langue de bœuf à la romaine	17,95€

Nos moules Jumbo de Zélande (1,2kg)

Moule au beurre	23,95€
Moule au vin blanc	23,95€
Moule à l'ail crème	24,95€
Moule au curry	24,95€
Moule au Ricard	25,95€

Nos desserts

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges	8,00€
Tarte au citron en verrine	6,90€
Poêlée de prunes au Cava Torre del Gall et sa crème vanillée	9,00€
Tarte Tatin flambée au Calvados et sa boule de de glace vanille	8,00€