



*Menu Table Royale : septembre 2020 Opéra Royal de Wallonie – Liège*

\*\*\*

**ENTRÉES**

Taboulé de quinoa à l'oriental, poulpe mariné au citron vert ou aux légumes croquants

Carpaccio de bœuf, pecorino, olives taggiasche, mayonnaise à l'ancienne

Filet de rouget, tian de légumes du sud, câpres queue, beurre au thym

\*\*\*

**PLATS**

Veau en croûte d'herbes, pommes de terre rattes confites, réduction aux trois poivres

Magret de canette à basse température, déclinaison de carottes, jus réduit au cidre

Espadon snacké, écrasé de pommes de terre au citron vert, cappuccino de crevettes grises

\*\*\*

**DESSERTS**

Ananas basse température, espuma au rhum, crumble épice

Tartelette chocolat noir Ecuador, mangue, passion