

Menu Opéra Royal De Wallonie

Février 2019

Carpaccio de veau façon « Vitello Tonnato »- Câpres queue-Salicornes- Dignons fris-
Jeunes pousses 17€ - 23€

Ravioles de turbot et asperges vertes-Sauce aux morilles-Vieux parmesan-Petits pois-
Shizo 18€ - 26€

Pintade farcie au cèpes et noisettes-Mousseline de patates douces-Sauce marchand de
vin- Légumes primeurs-Jeunes pousses 27€

Filet de bar-Beurre blanc au champagne-Déclinaisons de légumes-crevettes grises-
Pommes Amandine- Sakuras 28€

Cappuccino en gâteau-Espuma de café liégeois-Poudre de cacao-fruits rouges-Atsina
cress 10€

L'assiette de fromages- Sirop de Liège- Fruits secs 10€