

● La Table Gourmande - Créateur de saveurs

A découvrir...

Depuis bientôt un an, la Table Gourmande vous propose son nouveau restaurant, le tout avec une philosophie revue.

Par beau temps, cette salle-restaurant sera agrandie vers l'extérieur avec une terrasse-pergola fleurie pouvant accueillir une vingtaine de personnes.

Une carte « Brasserie » a aussi été créée dans laquelle nous vous proposons - entre autres - des salades, pâtes fraîches, croque-monsieur, bruschetta, ainsi que les viandes d'exception qui ont fait notre réputation, en provenance directe du marché de Rungis.

C'est aussi une salle pour vos événements et repas de société et en famille : réunions d'affaires, assemblée générale, fêtes d'entreprise, communions, mariages, fêtes de club, réunion d'association, etc.



Réservations

NOËL :
AVANT LE MERCREDI
21 DÉCEMBRE

NOUVEL AN :
AVANT LE MERCREDI
28 DÉCEMBRE

la Table GOURMANDE



Rue St-Hadelin 10 - 4600 Visé
Tél./Fax 04 374 02 68

Ouverture :

les lundi midi - mercredi midi - jeudi midi et soir - vendredi
midi et soir - samedi midi et soir - dimanche midi

Fermé le mardi

Contactez-nous : info@latablegourmande-visé.be
Visitez notre site : www.latablegourmande-visé.be



Entrées froides

Trio de saveurs (foie gras maison, aiguillettes de magret confit au miel, cuisse de caille fumée grillée aux noisettes), confit de poire et poivre noir, pain brioché - 13,80 €

Tartare de daurade à la pomme Granny Smith, quinoa rouge, vinaigrette passion, coulis de betteraves et gingembre - 10,50 €

Terrine de foie gras aux fruits du berawecka, (figues, pruneaux, raisins, abricots), réduction de choucroute sucrée - 12,50 €

Saumon fumé sur un taboulé de chou-fleur au yuso, tomate confite, coulis de basilic - 11,50 €

Potages

Velouté aux chicons à la brabançonne (lardons, croutons) - 3,50 €

Crème de potiron à la châtaigne - 3,20 €

Crème d'asperges vertes et gambas au piment d'Espelette - 4,50 €

Entrées chaudes

Risotto de chorizo et copeaux de truffe, filet de st pierre émulsion de crustacés - 11,80 €

Raviole d'écrevisses au caviar d'aubergine mousseline de beurre blanc - 9,20 €

Caille braisée aux cerises, praline de chou au foie gras maison et noisettes torréfiées - 10,50 €

Filet de sandre, velouté de pistache avec son jus de citronnelle et gingembre - 11,80 €

Noix de st jacques sur une tranche de fenouil en confit et son bouillon à l'huile de citron - 12,50 €

Wok de scampis à la chinoise - 9,50 €

Plats

Pot au feu de ½ faisane à l'ancienne et copeaux de foie gras - 18€

Cuisse de canardeau miel aux paillettes d'or et éclats de chocolat, navets et panais glacés - 12,50 €

Cuissot de pintadeau farci aux cèpes, jus de volaille - 12,50 €

Filet de biche à l'échalote confite, tatin de légumes - 19,50 €

Civet de chevreuil sauce poivrade, chutney de mangue et ananas - 12,50 €

Filet de dinde aux pleurotes - 8,90 €

Mignons de porc ibérique aux trois poivres, purée de céleri - 11,50 €

Desserts

Le délice de crème brûlée au grand Marnier, duo de mousse au chocolat, éclat de caramel - 3,00 €

Bavarois champagne praliné, brisure de nougatine - 3,00 €

Accompagnements séparés

Croquettes de pommes de terre 0,36 €

Pomme macaire (pièce) 2,10 €

Gratin dauphinois (500 gr) 4,90 €

Gratin dauphinois aux truffes (500 gr) 5,90 €

Pêche aux aïrelles 0,70 €

Composez votre menu à votre choix : entrée, plat, dessert OU une entrée un plat -5%

OU deux entrées et un plat -10%

Vous pouvez ajouter le potage en supplément

Spécialités maison

½ homard à la parisienne - prix du jour

½ homard à l'armoricaine - prix du jour

Croquette de crevettes grises - 2,30 €

Croquette de homard - 2,40 €

Croquette de volaille - 1,80 €

Fondue parmesan - 1,90 €

Les cuisses de grenouille à l'ail - 8,50 €

Les cuisses de grenouille crème - 8,90 €

Assortiment de zakouskis (20 pièces) - 11,50 €

Sans oublier...

nos plateaux d'huîtres

SUR COMMANDE - PRIX DU JOUR

Nouveau :

Plateaux de pierrade de poisson
ou
pierrade de viande à maturation

PRIX DU JOUR