



ROYAL INTERNATIONAL CLUB
CHÂTEAU SAINTE-ANNE

Menu Restaurant

Château Sainte-Anne

AVRIL 2026

ENTREE - PLAT - DESSERT	49 €
ENTREE - PLAT	43 €
PLAT - DESSERT	37 €

Traiteur John Paquot

E-mail: info@traiteurjohnpaquot.be

Consultez notre site web : <https://traiteurjohnpaquot.be/>



Entrées :

Terrine « délice » aux deux poissons
Mayonnaise homardine, mesclun aux herbes

Saumon Atlantique fumé aux graines de pavot
Quinoa façon taboulé, sauce Vincent

Asperges à la flamande

Asperges sauce mousseline
Supplément saumon fumé (+2€)

Coquilles Saint-Jacques poêlées (+3€)
Sauce Noilly Prat, duxelles de légumes de saison

Vitello tonnato
Câpres frits

Marbré de volaille
Confit de mangue





Plats principaux :

Darne de saumon, légumes printaniers
Sauce béarnaise

Turbot à la nacre, beurre blanc au citron (+5€)
Petits pois et fondue d'épinards

Côtes d'agneau grillées (+4€)
Chimichurri, légumes croquants de saison

Suprême de poulet noir « basse température »
Pressé de légumes maraîchers, jus à la sarriette

Entrecôte grillée
Frites de patates douces, sauce choron





Desserts :

Tartelette citron « yuzu » meringuée

Soupe de fraises

Glace mascarpone et pétales de sarrasin

Palette de sorbets (3 parfums)

Fruits frais et caramel d'agrumes

Brioche perdue

Glace noix-amande, sirop « Rhum »

Carrot Cake by Brigitin

Café gourmand

