



Menu Restaurant

Château Sainte-Anne

Octobre 2025

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 :

Carpaccio de saumon aux baies roses
Crème au Yuzu

Terrine de gibier de nos Ardennes
Confit de figues

Cassolette de scampis
Sauce Chimichuri

Feuilleté au chèvre et sirop de Liège
Mesclun aux noisettes

Coquilles Saint-Jacques rôties (+3€)
Sur un lit de chicons aux truffes

Plats principaux :

Dos de saumon en croûte de noix et persil
Sauce au curry léger, pâtes fraîches

Filet de Dorade à la lavande
Légumes provençaux

Filets de caille, pomme Sarladaise
Champignons des bois

Civet de biche aux airelles
Pommes rösti

Filet de faon aux deux sauces, chicons braisés (+4€)
Purée de céleri et marrons

Desserts :

Paris Brest

Gratin de fruits d'automne
Sabayon et glace vanille

Flamme chocolat Yuzu

Pavlova maison

Les classiques
Dame blanche

Brésilienne



Merci de nous prévenir en cas d'allergies alimentaires