



Menu Restaurant

Château Sainte-Anne

Novembre/Décembre 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 :

Salade de magret fumé et foie gras
Chicons et mâche aux noisettes, confit de figues

Tartare de thon façon « poke bowl »
Mangue, avocat, ...

Ravioles aux truffes
Purée d'artichauts, consommé légèrement crémeux

Gambas grillées
Yuzu et coriandre

Poêlée de coquilles Saint-Jacques à la crème de persil (+4€)
Brunoise de courgettes et crevettes grises



Plats principaux :

Volaille farcie aux marrons

Tatin d'endives

Filet de faon aux champignons des bois

(+4€)

Chicons braisés

Râble de lièvre Arlequin

(+4€)

Thon mi-cuit

Légumes wok à la coriandre

Bar de ligne à la lavande

Risotto aux fèves des marais et artichauts

Desserts :

Saint-Honoré revisité

Coupe de glace

Vanille et marrons glacés

Crumble pommes myrtilles

Pain perdu

Caramel, glace, noix, amandes

Gratin de fruits d'automne

Sabayon et glace vanille



Merci de nous prévenir en cas d'allergies alimentaires