



## **La Table du Fraichau**

**Un restaurant unique  
dans un cadre  
exceptionnel !**

### **Menu « Les yeux dans les yeux » spécial Saint Valentin**

**-Samedi 10 février avec soirée dansante  
-Dimanche 11 février à midi animé  
par le peuple Andréa Caltagirone  
-Le 14 février au soir.**



*Carpaccio de saumon fumé, St Jacques rôties au four,  
crème de mascarpone au safran et petits légumes*

*Ou*

*Croquants de fromage et chorizo, salade croquante,  
chips de jambon de Parme, vinaigrette tomate basilic*

\*\*\*

*Entremet Cupidon*

\*\*\*

*Ballotine de veau aux champignons, jus corsé au romarin  
et moutarde douce, gratin dauphinois avec ses légumes*

*Ou*

*Dos de cabillaud, pdt écrasées aux poireaux et julienne frit*

\*\*\*

*La trilogie de desserts en dégustation*

*Ou*

*Petits choux farcis Fleur de lait ganache chocolat et copeaux de chocolat blanc*

**Prix du menu : 39€**

**Forfait boissons (eaux, vins, bière, soft) : 15 € TVAC**

**Forfait sélection prestige (eaux, vins, bière, soft) : 25 € TVAC**

*Infos et réservations :*

*Johan Destrée - 0477/58.15.97 - [destree.loustalet@skynet.be](mailto:destree.loustalet@skynet.be)*

*Rue Léon Dosimont 74 à 5170 Bois-de-Villers*

*GPS : « Domaine du Fraichau »*