MENU DE FÊTES
2026

MENU
3 services
48€/personne
1 entrée, 1 plat, 1 dessert au choix

MENU
4 services
55€/personne
2 entrées, 1 plat, 1 dessert au choix

MENU
homard
65€/personne
menu 5 services

MENU
enfant
25€/personne
1 entrée, 1 plat, 1 dessert (menu fixe)

FORMULE
à partager
15€/portion

Bon appétit !

À PARTAGER

LE GRAVLAX

Le saumon gravlax, crème aigre raifort et ciboulette

PAR 120G

LE FOIE GRAS

Le foie gras, confit figue et échalote, brioche feuilletée

PAR 100G

LE FOIE TRUFFÉ

Le foie gras truffé, confit figue et échalote, brioche feuilletée

PAR 80G

CROQU'ALLUMETTES

3x Comté truffe,

3x Saumon citron,

3x Chèvre et tomates confites

9 PIÈCES AU TOTAL

LA SOUPE

Soupe de poisson, rouille et croûtons au beurre

PAR LITRE

ENTRÉES

LOTTE FAÇON CARBONARA

Raviole de lotte et pancetta fumée
Queue de lotte au lardo di Colonnata
Crème d'oignons et lardons

SAUMON

En gravlax, aneth et baies roses, huile aux billes de citron
En tartare aux agrumes et vinaigre de cidre
En carpaccio, vinaigrette de girolles

HOMARD ET GAMBERO

Cannelloni de queue de homard, gambero rosso snacké,
crème de homard, spaghettis de courgettes

VÉGÉ

Croquette de comté et cheddar
Soupe de marrons

ENTRÉES

SAINT-JACQUES À L'OSTENDAISE

Saint-Jacques légèrement gratinées,
crevettes grises, céleri et carotte,
crème vin blanc et échalotes

COMME UN VOL-AU-VENT

Vol-au-vent de ris de veau aux morilles et oignons grelots,
Feuilleté en croûte d'ail noir

LE FOIE GRAS

Foie gras,
duo de confits,
figue et échalote, mangue et ananas,
brioche feuilletée

PLATS

POT-AU-FEU DE VOLAILLE FERMIÈRE

Filet de volaille, foie gras poêlé,
sauté de chanterelles, légumes,
bouillon clarifié aux herbes,
Rattes

TURBOT

Filet de turbot sauvage,
tombée de jeunes pousses d'épinards, beurre blanc,
mille-feuille de pomme de terre et céleri rave

JOUE DE BŒUF

En parmentier à la truffe d'hiver
En morille farcie avec échalote confite
En croquette, effilochée aux girolles
Jus de cuisson au vin rouge et truffe d'hiver

CONCHIGLIONI

Conchiglioni farcis potiron et ricotta,
mini potiron confit, crème de butternut au parmesan

MENU HOMARD BRETON

MISE EN BOUCHE

Boudin blanc de homard

LE BELLE-VUE

Demi-homard belle-vue sauce cocktail

LA RAVIOLE

Queue de homard rôtie aux herbes,
Raviole de homard et turbot, beurre de sauge,
croûtons de guanciale au poivre

LE HOMARD SANDRÉ

Sandre en croûte de homard,
sauce homardine,
brandade de pince de homard à l'huile d'olive

LE DESSERT

Au choix parmi nos desserts

DESSERTS

POIRE BELLE-HÉLÈNE

Poire cuite au jasmin
Tartare de poire Nashi
Crémeux chocolat poire
Tuile cacao, gel poire, miel et romarin

À LA DÉCOUVERTE DE LA BOULE DE NOËL

Crémeux chocolat au lait, soupe de chocolat blanc et coco,
cailloux amandes et noisette caramélisées

MENU ENFANT

Croquette au fromage
Cordon bleu de volaille fermière, gratin, légumes
Mousse au chocolat

INFOS PRATIQUES

RÉSERVATION EN LIGNE

arnaudurbain.be/menu-de-fete/

POINT DE RETRAIT :

Retrait au Palais des Congrès de Mons · Avenue Mélina Mercouri 9, 7000 Mons

Instructions de réchauffage remises au retrait

PAIEMENT :

Paiement au retrait (Bancontact ou cash), sans acompte

RÉSERVATION

Noël

Commande avant le ***21 décembre***

Retrait le 24 décembre, de 10 h à 16 h

et le 25 décembre, de 9 h à 11 h

RÉSERVATION

Nouvel An

Commande avant le ***29 décembre***

Retrait le 31 décembre, de 10 h à 16 h

CONTACT :

www.arnaudurbain.be

+32 (0) 492 07 16 09