
EATING
@ PENTAHOTEL



Menu Penta+ 2020 pentahotel Liège

Merci de choisir le même menu pour tout le groupe et de prévenir à l'avance pour les végétariens et allergies alimentaires. (Minimum 10 personnes)

(*) Plat végétarien

Salade tiède de scampis aux saveurs exotiques et beurre de citron vert au gingembre

Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe blanche, roquette en salade et copeaux de parmesan

Petite salade gourmande de magret fumé au foie gras, vinaigrette noisette et Xérès

Filet de rouget à l'huile d'olive extra-vierge, poêlée de fenouil aux tomates séchées et beurre blanc

Ravioles de chèvre, tomates et olives noires, jeunes pousses en salade et crème de vieux balsamique (*)

Dos de sandre cuit sur peau en écailles de St Jacques, velouté de petits pois et purée fourchette au basilic

Croustillant de pintade farci, jus de veau tranché à l'essence de truffe et légumes du marché

Médaille de sole aux deux saumons, crémeux de tourteaux et ravioles aux légumes du soleil

Poitrine de canette façon « Nossi-bé », fraises et poivre vert (en saison), ballotine d'asperges et grenailles

Risotto crémeux aux légumes de saison (*)

Soupe de fruits rouges au poivre de Sichuan, glace vanille bourbon et tuile aux amandes

Ananas cuit au sirop d'épices et flambé au rhum, sorbet noix de coco

Marquise au chocolat aux écorces d'oranges confites

Cheesecake, coulis de fruits de saison

Assiette de fromages du « Pays de Herve » au sirop de Liège (supp 2€)

PENTAHOTEL
LIÈGE

EATING
@ PENTAHOTEL



Menu Penta+ 2020 pentahotel Liège

We kindly ask you to choose the same menu for the all group and advise in advance for vegetarian or food allergies. (Minimum 10 people)

(*) Vegetarian dish

Warm scampi Lettuce salad with exotic flavors, served with lime & ginger butter dressing

Beef carpaccio with white truffle oil, served with rocket salad & shredded parmesan

Small gourmet salad of smoked duck breast with "foie gras", hazelnut and sherry vinaigrette dressing

Fillet of red mullet with extra-virgin olive oil, seared fennel with dried tomatoes and white butter

Ravioli of goat cheese, tomatoes and black olives, baby leaf salad and cream balsamic vinegar (*)

Back of pikeperch cooked on scallop skin, velvety peas and mashed potatoes with basil

Crispy stuffed guinea fowl, sliced veal jus with truffle essence and market vegetables

Medallion of sole with two salmon, creamy cake and ravioli with vegetables of the sun

"Nossi-bé" style duckling, strawberries and green pepper (in season), asparagus ballots and granule

Creamy risotto with seasonal vegetables (*)

Red fruit soup with Sichuan pepper, bourbon vanilla ice cream and almond biscuits

Pineapple cooked in spicy syrup and flambéed in rum, served with coconut sorbet

Chocolate marquise with candied orange peel

Cheesecake, seasonal fruit coulis

Cheese platter from "Pays de Herve" with Liège syrup (supplement of 2 €)

PENTAHOTEL
LIÈGE