Ces deux menus seront disponibles
au prix de *43 euros les 3 services*
48 euros les 4 services

Le pain de table maison vous est offert
pour toute commande.

Réservation souhaitée avant
❄ le **22** décembre pour la **Noël**
❄ le **29** décembre pour la **Saint-Sylvestre**

Après cette date, ce sera suivant
nos possibilités.

Toute l'équipe du P'tit Gaby vous souhaite
de joyeuses fêtes ainsi que
nos meilleurs vœux
et surtout un bon appétit.

Restaurant Le p'tit Gaby
rue de Tirlemont, 5 - 4280 Hannut
019/63 37 72

Nos menus Traiteur

Noël & St Sylvestre

Noël

Le petit gâteau de caille, foie gras,
brioche maison et confits de saison.

La noix de Saint-Jacques dans sa coquille
en feuilletage, poireaux truffés
et sauce vin blanc au safran du Cotchia.

Le filet de pintade farci aux ris de veau,
choucroute, mini boudin noir
et pommes amandines.

La traditionnelle bûchette de Noël maison
aux marrons glacés.

Saint-Sylvestre

Le tartare de thon rouge,
émincé de homard,
tomates confites
et cake aux olives noires.

Les ravioles de foie gras de canard,
poêlée de champignons truffés
et consommé de gibier.

Le filet de biche en croûte de feuilletage,
pomme aux airelles,
chicon caramélisé au café soluble
et purée de pommes de terre et brocoli.

La larme de chocolat noir,
panna cotta et griottes.

Prix de nos menus:

Noël:
85 euros
sélection de vins adaptés 35 euros

St Sylvestre:
105 euros
sélection de vins adaptés 45 euros

Toute l'équipe du P'tit Gaby
vous souhaite
de joyeuses fêtes
ainsi que
nos meilleurs vœux
et surtout un bon appétit.

Restaurant Le p'tit Gaby
rue de Tirlemont, 5 - 4280 Hannut
019/63 37 72

Nos menus Restaurant

Noël & St Sylvestre

Noël

L'émincé de noix de Saint-Jacques marinées minute,
caviar belge, crémeux de truites fumées,
chicons et grany smith.

L'émietté de biche, crémeux au foie gras de canard
et espuma d'oignons rouges.

La bisque de langoustines et crevettes grises
aux petits légumes et crème d'aneth.

Le suprême de coquelet en habit de chou vert,
copeaux de truffes noires, poitrine de porc ibérique
confite et croquettes de panais.

La pomme de pin chocolatée, biscuit meringué
aux amandes et marrons glacés.

Saint-Sylvestre

Le tartare de bœuf, salicorne, céleri rave,
huître et caviar belge.

Le Filet de cabillaud, brandade,
coquillages et salsifis.

La lasagne ouverte de noix de Saint- Jacques
et langoustines, dés de buternut à la citronnelle
et jus de carapaces.

La selle de chevreuil rôtie, choucroute,
mini boudin et truffe noire.

La poire bleue de toi.

Le chou caramélisé et inversé farci de tartare
d'ananas et coriandre,
crème de lait de coco et sorbet mangue.