

Menu du jour

02/01

€ 52,00

Entrée

Tartare de Saumon,
Pommes Vertes et
Huile de Citron Vert

Zalm Tartaar met Groene
Appel en Limoenolie



Plats

Filet de Bar, Beurre Blanc Persillé,
Petits Légumes et Purée
Fourchette

Zeebaarsfilet, Botersaus van
Peterselie, Groenten en
Aardappelpuree



Carré d'Agneau en Croûte de
Panko et Thym, Sauce aux Herbes,
Gratin Dauphinois

In een Panko-Tijm Korst
Lams carré, Kruidensaus en
Gegratineerde Dauphinois



Fettuccini aux Tomates Cerises
Rouges et Jaunes, Billes de
Mozzarella et Sauce Basilic

Fettuccini met Rode en Gele
Kerstomaten, Mozzarella en
Basilicumsaus



Dessert

Charlotte aux Fruits Rouges
sur Coulis

Rode Fruit Charlotte op Coulis



Apéritif "Le Silva"



Gin, Campari, Apricot Brandy,
Jus d'orange
€ 10,50
















Végétarien/ Vegetarisch



Produits locaux/ Lokale producten

Liste des allergènes

- 1) Gluten, Gluten: 
- 2) Crustacés, Schaaldieren: 
- 3) Oeufs, Eieren: 
- 4) Poissons, Vis: 
- 5) Arachides, Pinda's (aardnoten): 
- 6) Soja, Soja: 
- 7) Lait/lactose, Melk/lactose: 
- 8) Fruits à coques, Schaalvruchten: 
- 9) Céleri, Selder: 
- 10) Moutarde, Mosterd: 
- 11) Graines de sésame, Sesamzaadjes: 
- 12) Sulfites, Sulfieten: 
- 13) Lupin, Lupine: 
- 14) Mollusques, Weekdieren: 