



MENU BIB GOURMAND

37€



ENTRÉE

Saumon tiède à la Parisienne

Tepid Salmon in the Parisian way

Lauwe zalm à la Parisienne

ou - or - of

Rémoulade de canard fumé, céleri-rave, noix et pommes vertes

“Rémoulade” of smoked duck with celeriac, walnut and green apples

Rémoulade van gerookte eend met selderijwortel, noten en appels

PLAT

Risotto au vert et scampis « Black Tiger » au piment d'Espelette

Risotto with herbs and “Black Tiger” scampis with Espelette pepper

Risotto in het groen en ‘Black Tiger’ scampis met Espelette peper

ou - or - of

Navarin d'agneau au romarin, jardinière de légumes nouveaux

Lamb stew with rosemary, new vegetables

Lamsstoofpot met rozemarijn, nieuwe gemengde groenten

DESSERT

Ile flottante au chocolat

Floating island with chocolate

Drijvend eiland met chocolade

ou - or - of

Chou garni à la crème légère au praliné de noisettes

Cream puff filled with light cream with praline hazelnut

Roomsoesje met lichte room van hazelnotenpraliné

Rejoignez-nous sur vos réseaux sociaux préférés et suivez notre actualité sur

Volg ons nieuws op uw favoriete social media

Join us on your favorite social networks and follow our news on

