



MENU BIB GOURMAND

39



ENTRÉE

Saumon tiède à la Parisienne

Tepid Salmon in the Parisian way

Lauwe zalm à la Parisienne

ou - or - of

Fondus au fromage au « Vieux Liège », mesclun d'herbes et tomates semi-séchées

Cheese croquettes "Vieux Liège", mixed fresh herbs and half dried tomatoes

Kaaskroketten van "Vieux Liège", gemengde kruidensla en halfgedroogde tomaten

PLAT

Filet de bar poêlé au thym citron et ratatouille minute

Sea bass fillet with lemon thyme and ratatouille

Zeebaarsfilet gebakken met citroen en tijm, ratatouille « à la minute »

ou - or - of

Gigotin d'agneau au romarin, jardinière de légumes nouveaux

Leg of lamb with rosemary, new vegetables

Lamsbout 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

